XXII, 4275

Theol. 2176 2

549

vgl. H-B (II, 367) 12251

Verf.: SINNER, Johann Christian Daniel

2772

Protokoll

1835

<36623814090012

<36623814090012

Bayer. Staatsbibliothek

Neues
Kochbuch
für bürgerliche Haushaltungen,
oder
Anweisung
zur
Zubereitung einer gesunden und schmackhaften
Hausmannskost,
zum
Trenschieren und Vorlegen
und zu allen dem,

was beym Einschlachten, Aufbewahren, Einsalzen des Fleisches, des Wildpreds ꝛc. so wie auch beym Einmachen aller Arten von Zugemüsen, Salaten, Obstarten; ingleichen beym Mästen des Federviehes, Behandlung der Federn, und Verfertigung eines guten Obstweins oder Ciders, zu beobachten ist.

Mit
einem Anhang
von
Zubereitung der vorzüglichsten Aquavite und Eßigarten

vermehrte Auflage.

Bayerische Staatsbibliothek München

Aus bewährten Schriften gezogen, und mit eigenen Erfahrungen vermehrt.

Coburg 1803.
Bey Rudolph August Wilhelm Ahl.

07/02/214

Inhalt.

I. Suppen.

	Seite.
Aepfelsuppe.	1
Biersuppe.	1
Biersuppe mit Kümmel.	2
Bier- und Weinsuppe.	2
Blumenkohlsuppe.	3
Braune gehackte Suppe.	3
Brezelnsuppe.	4
Brodsuppe.	4
Frische Buttermilchsuppe.	4
Chokoladesuppe.	5
Durchschlagsuppe.	5
Dürre Erbsensuppe.	5
Erbsensuppe mit Speck.	6
Erbsensuppe auf andere Art.	7
Eingebrannte Suppe.	7
Verlorne Eyersuppe.	7
Fleischsuppe.	8
Gerührte Suppe.	8
Gerste oder Gräupchen zu kochen.	8
Weiße und braune Evergerste.	9
Gräupchensuppe.	9
Griessuppe mit Milch.	10
Griessuppe mit Fleischbrühe.	10
Grüne Fleischbrühsuppe.	11

	Seite.
Hafergrützsuppe	11
Hahnebudensuppe.	11
Suppe von Hühnerbirnen.	11
Kartoffelsuppe.	12
Kirschensuppe, von frischen Kirschen.	12
Kirschensuppe von dürren Kirschen.	13
Kerbel- Sauerampfer- und Petersilliensuppe.	13
Suppe von Kerbelerbsen.	14
Kräutersuppe mit verlohrnen Eyern.	15
Krebssuppe.	16
Krebssuppe auf andere Art.	16
Krebssuppe mit Milch.	17
Kümmelsuppe.	17
Kürbissuppe mit Milch.	17
Linsensuppe.	18
Linsensuppe mit Rothwurst.	18
Süße Milchsuppe.	18
Milchsuppe mit Reis.	19
Eine gute Milch- und Wassersuppe.	19
Kalte Milchsuppe in warmen Tagen.	19
Nierensuppe	20
Nudelsuppe.	20
Suppe von gefüllten Nudeln.	21
Plinzensuppe.	21
Reissuppe.	22
Gestoßene Reissuppe.	22
Eine andere Art.	23
Reissuppe mit Wein.	23
Sagosuppe mit Fleisch- oder Hühnerbrühe.	23
Sagosuppe mit Milch.	23
Sagosuppe mit Wein.	24
Sauerampfersuppe.	24
Dieselbe auf andere Art.	25
Sellerriesuppe.	25
Sparzelsuppe.	25
Dieselbe auf andere Art.	26
Eine gute Wassersuppe.	26
Wassersuppe von gerösteten Mehlgraupen.	26
Weiße Wassersuppe.	27
Wassersuppe mit Petersilie.	27
Weinsuppe.	27

Eine

Seite
Eine andere Art Weinsuppe. 28
Noch eine andere Art Weinsuppe. 28
Weißkohlsuppe. 28
Eine gute Wurzelsuppe. 29

II. Suppenklöschen.

Butterklößchen. 29
Eine andere Art derselben. 29
Fleischklößchen. 30
Gebackene Klößchen. 30
Gebrühte Klößchen. 31
Semmelklößchen. 31
Eine andere Art derselben. 31

III. Fleisch, verschiedener Art, mit und ohne Sauce.

1) Rindfleisch.

Rindfleisch gut zu sieden. 32
Rindfleisch mit Brühe. 32
Rindfleisch aus Eßig. 33
Rindfleisch mit gebrannter Mehlsauce. 33
Rindfleisch mit Meerrettig. 34
Dasselbe auf andere Art. 34
Rindfleisch (Boeuf) à la mode. 34
Rindfleisch mit Petersilienwurzeln. 35
Rindfleisch mit Rosinen. 36
Rindfleisch mit Wein. 36
Rindsmaul zu kochen. 36
Dasselbe auf andere Art. 37
Rindszunge mit Aepfelsauce. 37
Rindszunge mit brauner Sauce. 37
Rindszunge mit saurer Brühe. 38
Von der Behandlung der zum Räuchern bestimmten Rindszungen. 38
Gefüllte Rindszungen. 39
Geröstete Rindszungen. 40
Gespickte Rindszunge mit Sauce. 40

Seite.

Rindszunge mit Hahnebuden. 41
Frische Rindszungen mit Sardellensauce. 41
Dieselbe auf andere Art mit Himbeereßig. 42

2) Kalbfleisch.

Braunes Kalbfleisch in Scheiben. 42
Kalbfleisch mit frischen Gurken geschmort. 43
Geklopftes Kalbfleisch mit Kapern. 43
Kalbfleisch mit Majoran. 43
Kalbfleich mit Rosinen und Kapern. 44
Kalbfleisch mit Speckſauce. 44
Kalbfleisch mit Wein. 45
Eingemachtes Kalbfleisch. 45
Gebackenes Kalbfleisch. 46
Gehacktes Kalbfleisch in ein Netz gefüllt. 46
Geklopftes Kalbfleisch. 46
Gewickeltes Kalbfleisch. 47
Uebriggebliebenes Kalbfleisch, oder Braten gut zuzurichten. 48
Kalbsrippen mit Papier umwunden, auf franz. Art. 48
Kalbsrippen auf andere Art. 49
Gebrühter Kalbskopf in Speckſauce. 49
Kalbskopf auf andere Art. 50
Kälberzunge mit brauner Sauce. 52
Gebackene Kalbsleber. 52
Kalbsleber auf andere Art. 53
Gespickte Kalbsleber. 53
Kalbsleber in einer Sauce. 54
Kalbsleber mit saurer Zwiebelbrühe. 54
Gefüllte Kälbermägen. 54
Gefüllte Kalbsmilzen. 55
Kalbsfüße in Buttersauce. 55
Gebackene Kalbsfüße. 56
Gebratene Kalbsfüße. 56

3) Schöpsenfleisch.

Schöpsenfleisch mit Kümmel. 57

Seite.
Schöpsenfleisch mit Kümmelsauce auf andere Art. 57
Schöpsenfleisch mit Zwiebeln. 58
Geschmorte Schöpskeule. 58
Schöps- oder Hammelsrippen. 59
Hammlsrippen in einer Sauce. 59
Schöpszunge mit Ragout. 59

4) Schweinefleisch.

Schweinefleisch mit einer Wildpretsbrühe. 60
Schweinsrippen mit Muscatensauce. 60
Grillirte Schweinsfüße. 61
Schinken gut zu backen. 62
Schinken gut zu sieden. 62

5) Geflügel.

Gans zu schlachten und zu reinigen.. 63
Gänseklein mit schwarzer Sauce. 63
Gänseleber mit einer Sauce. 64
Gänseleber mit Citrone. 65
Enten mit Kapern und kleinen Rosinen. 65
Enten mit Zwiebelsauce. 66
Wilde Enten mit Sardellensauce. 66
Hühner bald mürbe zu machen. 66
Alte Hühner bald mürbe zu machen. 67
Hühner mit Zuckerwurzeln. 67
Junge Hühner zu backen. 67
Junge Hühner mit einer schwarzen Brühe. 68
Rebhühner mit Kapern. 68
Kapaunen in einer Selleriekraftsuppe. 68
Junge Tauben mit Rosinen. 69
Junge Tauben mit Specksauce. 69
Tauben auf eine andere Art in einer Sauce. 70

6) Wildpret.

Schwarz- oder Rothwildpret in einer Sauce. 70
Wildpretsbrüste mit Kapern. 71
Wildes Schweinfleisch in einer Kirschsauce. 71

Seite.

Wildes Schweinefleisch mit Wacholdersauce. 72
Wilden Schweinskopf zuzurichten. 72
Denselben auf andere Art. 73
Denselben mit Provenceröl. 74

IV. Gemüser mit und ohne Fleisch.

1) Mit Fleisch.

a) Grüne Gemüser.

Grüne Bohnen mit Rindfleisch. 74
Erbsen oder Erdäpfel mit Rindfleisch. 75
Grüne Erbsen und Krebse mit jungen Hühnern. 75
Erbsen und Sallatstengel mit jungen Hühnern. 75
Kohlrabi mit Rindfleisch. 76
Rüben mit Schöpsenfleisch. 77
Rüben mit Schweinefleisch. 77
Gelbe Rüben mit Rindfleisch 78
Märkische Rüben mit Schöpsenfleisch. 78
Sauerampfer mit Tauben. 79
Savoyerkohl mit Rindfleisch. 79
Stachelbeeren mit geschmorten jungen Hühnern. 79

b) Dürre und Mehlgemüser.

Klößchen mit Kalbfleisch. 80
Linsen mit Bauchspeck. 81
Nudeln mit Rindfleisch. 81
Reis oder Graupen mit Rindfleisch. 81

2) Gemüser ohne Fleisch.

a) Grüne Gemüser.

Ackersallat oder Schaafmäuler als Gemüse. 82
Artischocken mit grünen Erbsen. 83
Gefüllte Artischocken mit Krebsen. 83

	Seite
Artischocken mit einer guten Sauce.	84
Schminkbohnen.	84
Junge und zeitige Saubohnen auf verschiedene Art zu kochen.	85
Brennesseln als Gemüs.	86
Endivien als Gemüs.	86
Endivienkraut.	86
Grüne Erbsen.	87
Grüne Erbsen und Kopfsallat.	87
Junge grüne Schotenerbsen.	87
Zuckererbsen.	88
Hopfen auf gewöhnliche Art.	88
Kartoffelbrey.	89
Durchgetriebene Kartoffeln.	89
Kartoffeln in Buttersauce.	90
Kartoffeln mit Majoran und Speck.	91
Kohl oder Wirsing in Buttersauce.	91
Andere Art von Kohl.	92
Blumenkohl mit Buttersauce.	92
Blumenkohl in Krebssauce.	92
Braunkohl mit Kastanien.	93
Braun- oder Winderkohl.	94
Schnittkohl.	95
Kohlraben, wie gewöhnlich.	95
Dieselben auf andere Art.	95
Gefüllte Kohlraben.	96
Dieselben auf andere Art.	96
Kerbelerbsen.	98
Bayrisch Kraut	98
Weißkraut in Buttersauce.	99
Gedämpftes Weißkraut.	99
Gefülltes Weißkraut.	99
Kürbis in Milch zu kochen.	100
Mangold zu kochen.	100
Die Stiele von Mangold.	100
Frische Morcheln als Gemüs.	101
Gelbe Rüben.	101
Märkische Rüben braun zu kochen.	102
Weiße Rüben.	103
Sauerampfer-Gemüs.	103
Schoten in Schalen zu kochen.	104

Seite
Schwarzwurzel oder Skorzoneren. 104
Sellerie in Buttersauce. 105
Spargel auf gewöhnliche Art. 105
Auf andere Art mit Krebssauce. 106
Spargel mit Eyern warm. 106
Spargel mit Möhren, oder gelben Rüben. 107
Spargel in einer Citronensauce. 107
Brockelspargel. 108
Spinat. 109
Denselben auf andere Art. 109
Denselben auf eine dritte Art. 110
Weegwarten, oder Zichorien. 110
Wirsing. 110

b) Dürre getrocknete und eingemachte Gemüser.

Eingemachte Bohnen zu kochen. 111
Dieselben auf andere Art. 111
Getrocknete Bohnen zu kochen. 112
Erbsen zu kochen. 112
Dürre Hahnebuden, als Gemüs. 113
Eingemachte Körbelerbsen zu kochen. 114
Gemüs von Rosinen. 114
Sauerkraut zu kochen. 114
Gedämpftes Sauerkraut. 115

c) Mehl- und andere Gemüser.

Aufgezogenes von Kirschen. 115
Auflauf von Aepfeln. 116
Denselben auf andere Art. 117
Auflauf von Borsdorfer Aepfeln. 117
Auflauf von Johannisbeeren. 118
Kapuzinerauflauf. 118
Auflauf von Birn oder Quittenschnitzen. 119
Auflauf von Kartoffeln. 120
Auflauf von Semmelmehl. 120
Auflauf von sauren Rahm. 121
Auflauf von Reis. 121
Auflauf von Stachelbeeren. 122
Auflauf von geschälten Zwetschgen. 122

Seite
Aufgezogener Aepfelbrey mit Mandeln. 124
Aufgezogener Brey. 124
Reisbrey. 124
Citronenbrey. 125
Dampfnudeln. 125
Fleischklösse. 126
Klösse von Kalbfleisch. 127
Gebrühte Klösse. 127
Klösse von übrig gelassenem Fleisch. 128
Gerührte Milchklösse. 128
Hefenkloß. 128
Mehlklösse mit geröstetem Brod. 129
Leberklösse. 130
Leipziger Klösse. 130
Semmelklößchen. 130
Serviettenklösse (englisches Boudin.) 131
Krautkuchen in Buttersauce. 131
Mandelschnitten in Milchsauce. 132
Reisschnitten mit Sauce. 133
Aepfelmus. 134
Mus von Schwarzbrod. 134
Chocoladenmus. 134
Lungenmus. 135
Dasselbe auf andere Art. 135
Gebackenes Quitten- oder Aepfelmus. 135
Zwetschgenmus. 136

d) Eyerspeisen.

Eyerkuchen. 137
Eyerkuchen mit Borsdorfer Aepfeln. 137
Eyer in saurer Sauce. 138
Eyer mit Sellerie. 138
Eyer mit grünen Stachelbeeren. 138
Fricassee von Eyern mit Petersilie. 139
Fricasse von Eyern mit Zwiebeln. 139
Gerührte Eyer. 139
Gerührte Eyer mit Sardellen oder Hering. 140
Gerührte Eyer mit Schotenkernen. 140
Der arme Mann, ein Gericht von Eyern. 140
Picklinge mit Eyern. 141

Seite
Rührey mit Aepfeln. 141
Rührey mit Bratwurst oder Picklinge. 142

V. Fische.

Aalraupen mit Erbsenbrühe. 142
Dieselben mit Citronenbrühe. 143
Barben zu backen. 143
Barben zu kochen. 143
Bärsche zu backen. 144
Bärsche mit zerlassener Butter. 144
Bärsche mit Butter und Petersilie. 145
Bärsche mit Citronensauce. 145
Bärsche auf gemeine Art zu sieden. 145
Fischotter zuzurichten. 146
Forellen zu backen. 146
Forellen blau gesotten. 147
Dieselben auf eine andere Art blau gesotten. 147
Gründlinge zu backen. 148
Gründlinge mit Brühe. 148
Dieselben in einer Sauce. 148
Gründlinge in Butterbrühe. 149
Gründlinge kalt mit Essig und Oel. 149
Gründlinge blau gesotten. 150
Dieselben auf andere Art gesotten. 150
Gebackener Hecht in Butter und Petersilie. 151
Hecht blau zu sieden. 151
Hecht auf andere Art blau gesotten. 152
Hecht mit pohlnischer Sauce. 153
Kabeljau zuzurichten. 153
Karauschen mit saurer Brühe. 154
Karpfen blau zu sieden. 154
Karpfen auf eine andere Art blau zu sieden. 155
Gebackene Karpfen auf Gemüser zu geben. 155
Gefüllter Karpfen. 155
Gesulzter Karpfen. 156
Karpfen auf polnische Art. 157
Karpfen auf polnische Art mit Zwiebeln. 158
Karsen schwarz gemacht. 158
Lapperdan zu kochen. 159
Lapperdan in Sauce. 159
Frischer Lachs zu braten. 160

	Seite
Lachs mit einem Ragout.	160
Sander zuzurichten.	161
Schleyen zu braten.	161
Schleyen blau zu sieden.	161
Schleyen mit Speck und Zwiebeln.	162
Schmerlen gut zu sieden.	162
Geschmelzter Stockfisch	162
Stockfisch mit Hering.	163
Stockfisch mit einer Rahmsauce.	164
Stockfisch in einer Sardellensauce.	164
Stör mit brauner Butter.	164
Wels mit Milchsauce	164

VI. Fricassees und Ragouts.

Vom Fricassee überhaupt.	165
Hühner mit Morgeln fricassirt.	166
Fricassee von jungen Hühnern.	166
Fricassee von Kalbfleisch.	167
Fricassee von Kalbfleisch auf andere Art.	167
Dasselbe auf eine dritte Art.	168
Fricassee von Kalbsfüssen.	168
Fricassee von Kalbsgekrös.	169
Dasselbe auf andere Art.	169
Fricadell von Kalbfleisch.	170
Vom Ragout überhaupt.	170
Ragout von Enten.	171
Ragout von Hasen.	172
Ragout von jungen Hühnern.	172
Dasselbe auf andere Art	174
Hühnerragout mit Morgeln und Pistacien.	174
Ragout von Kalbfleisch mit Gurken.	175
Ragout von Kalbsfüssen.	175
Ragout von Kalbsherz und Lunge.	176
Ragout von Rebhühnern.	176
Ragout von Rindfleisch.	176
Cottelets von Kalb- oder Schöpsenfleisch.	177
Fleck sauer gekocht.	178
Froschschenkel zu fricassiren.	178
Schnecken zu kochen.	179
Schnitten von Kalbshirn.	179

VII. Saucen mit Angabe der Speisen, wozu sie gehören.

Gewöhnliche Buttersauce.	180
Buttersauce zu Spargel.	180
Lange zu conservirende Sauce zu allerley Braten.	181
Gelbe Citronensauce.	182
Citronensauce über allerley Wildpret.	182

	Seite
Sauce zu guten Erdschwämmen.	182
Gurkensauce.	183
Sau e zu wildem Geflügel.	184
Hahnebudensauce.	184
Sauce zu Haasen.	185
Sauce zu Johannisbeeren.	185
Sauce zu Cabeljau	185
Sauce zu gebratener Kalbsleber, oder jungen Haasen.	186
Sauce von grünen Kirschen.	186
Sauce von dürren Kirschen.	186
Sauce von Mandeln.	187
Meerrettig in Fleischbrühe.	187
Milchsauce.	187
Morgelnsauce.	188
Petersiliensauce mit Wurzelwerk.	188
Petersiliensauce mit Citronen.	188
Pfefferkuchenbrühe zu Wildbraten.	189
Rahmsauce über Wildbraten oder gebratenen Haasen.	189
Rosinensauce.	190
Sardellensauce mit Petersilie zu Ochsenfleisch.	190
Sauce von Sauerampfer.	190
Sellerieſauce.	191
Englischen Senf zu bereiten.	191
Stachelbeeren zuzurichten und zum Braten zu geben.	192
Stachelbeeren mit brauner Brühe.	193
Dergleichen mit gelber Brühe.	193
Trüffelsauce.	193
Weinsauce über Rindfleisch.	194
Citronensauce.	194

VIII. Braten und gedämpftes Fleisch.

a) Rindfleisch.

Kuheuter zu braten.	195
Schlacht- oder Lendenbraten.	195
Guter Rinderbraten.	195
Englischen Rindsbraten.	196

b) Kalbfleisch.

Kalbfleisch zu dämpfen.	197
Gedämpfte Kalbsschaale.	197
Gedämpfte Kalbsschale auf gewöhnliche Art.	197
Dieselbe mit Kräutern gedämpft.	198

Seite

Saurer Kalbsbraten 199
Denselben auf andere Art. 199
Einen Kalbsbraten lange frisch zu erhalten. 200
Gefüllte Kalbsbrust. 200
Dieselbe auf andere Art. 201
Gespickte Kalbsschale in einer Rahmsauce. 201
Gespickter Kalbsschlegel. 202
Nierenbraten. 202

c) Schöpsenfleisch.

Gedämpfte Hammelschale mit Gurken. 202
Hammelsschlegel mit Wurzeln gedämpft. 203
Schöpskeule zu beitzen und zu braten. 204
Schöpskeule recht mürbe und gut zuzurichten. 205
Schöpsnieren zu braten. 205
Schöpskeule oder Rücken als einen Wildpretsbraten zuzurichten. 205
Gespickter Hammelsschlegel. 206

d) Schweinefleisch.

Frische zahme Schweinskeule zu braten. 207
Spanferkel zu braten. 207

e) Geflügel.

Auerhahn zu braten. 208
Poularten zu braten. 209
Enten zu dämpfen. 209
Wilde Enten zu dämpfen. 210
Wilde Enten zu braten. 210
Gebratene Enten mit Zwiebelsauce. 211
Einen welschen Hahn zu braten. 211
Eine welsche Henne zu braten. 212
Gefüllte junge Hühner. 213
Gespickte junge Hühner. 213
Einen Kapaun zu braten. 214
Rebhühner in sauern Rahm zu braten. 214
Gebratene Krammetsvögel. 214
Lerchen zu braten. 215
Gedämpfte Tauben. 215
Junge Tauben zu füllen und zu braten. 216
Auf eine andere Art Tauben zu füllen und zu braten. 216

f) Wildpret.

Einen guten Wildpretsbraten zu braten. 216
Eine wilde Schweinskeule zu braten, 217
Hirschschale zu dämpfen. 21

	Seite
Rehschlegel oder Ziehmer zu braten.	218
Hirschziehmer sauer zu braten.	218
Haasenbraten.	219

IX. Sulzen, Gelees, und Compots.

Preßkopf.	219
Preßkopf von Rindfleisch.	220
Sulz von Kalbsfüssen mit Rosinen.	222
Sulz von Ochsen- oder Kalbsfüssen.	223
Gesulztes Schwarzwildpret.	224
Eyerkäs.	225
Compot von Aepfeln.	225
Dasselbe auf andere Art.	226
Compot von ganzen Birnen.	226
Dasselbe auf andere Art.	227
Compot von Kirschen.	227
Dasselbe auf andere Art.	227
Compot von Mispeln.	228
Pflaumen-Compot	228
Compot von Quitten.	228
Kalte Schale.	229
Kalte Schale von Erdbeeren.	229
Kalte Schale von durchgeriebenen Erdbeeren.	229

X. Sallate.

Bohnensallat.	230
Carviolsallat.	230
Cichoriensallat.	231
Gesottener Cichoriensallat.	231
Heringssallat mit Kartoffeln.	231
Hopfensallat.	231
Denselben auf andere Art.	232
Kartoffelsallat	232
Braunkohlsallat.	232
Frühlingssallat von Kohlschossen.	232
Sallat von römischen Kohl- (Mangold-) Stielen.	233
Krautsallat mit Trauben.	233
Kürbissallat.	233
Sallat von Ochsenmaul	234
Geschmorte Pflaumen als Sallat.	234
Sallat von Quitten.	234
Sallat von rothen Rüben.	235
Sardellensallat.	235
Schneckensallat.	235
Sellerysallat.	235
Sallat von Spargeln.	236

Seite

XI. Allerley Backwerk, als: Kuchen Torten, Pasteten ꝛc.

Abgerührte Kuchen. 236
Pfannkuchen. 237
Mürber Aepfelkuchen. 237
Aepfelkuchen mit Buttertaig. 238
Himbeerkuchen. 238
Johannisbeerkuchen. 239
Käskuchen auf gewöhnliche Art. 239
Spritzkuchen 240
Breiter Kuchen. 240
Napfkuchen 241
Christstollen oder Wecke. 241
Butterkuchen. 242
Kartoffelkuchen. 242
Kirschkuchen mit Hefen. 242
Kuchen von grünen Zwetschgen. 243
Zwetschgenkuchen auf andere Art. 244
Rahmkuchen. 244
Mürbe Sandkuchen. 245
Holippen oder Eisenkuchen. 245
Mandelmuscheln zu machen. 246
Torte von gerührten Aepfeln. 246
Gewöhnliche Biscuit-Torte. 247
Brod Torte. 247
Butter-Torte. 248
Citronen-Torte. 248
Hahnebuden-Torte. 249
Mandel-Torte. 249
Mandel-Torte auf gewöhnliche Art. 251
Pflaumen-Torte. 251
Waffeln auf gewöhnliche Art. 251
Waffeln ohne Hefen. 252
Zwieback zu machen. 252
Zuckerstrauben zu backen. 252
Von der Pastetenbäckerey. 253

XII. Eingemachte Gemüser, Früchte und andere Sachen.

Grüne Erbsen zum Winter aufzubewahren. 255
Wie die Körbel-Erbsen eingemacht werden. 256
Auf eine andere Art. 257
Getrocknete Bohnen. 257
Eingemachte Bohnen. 257
Mittel grüne Schminkbohnen zum Winter aufzubewahren. 258
Pfeffergurken einzumachen. 260

Essig-

Seite

Essiggurken einzumachen. 260
Gurken in Salzwasser einzumachen. 261
Salzgurken auf eine andere Art. 261
Essigkirschen einzumachen 263
Weichseln in Zucker einzumachen. 263
Pflaumen- oder Zwetschgenmus. 264
Quitten in Zucker einzumachen. 265
Welschkohl einzumachen. 266
Sauerkraut einzumachen. 266

XIII. Warme Getränke.

Warm Bier. 268
Bischof. 268
Chocolade mit Milch. 268
Chocolade mit Wasser. 269
Kaffee in Milch. 269
Mandelate. 270
Mandelmilch zum Aufbehalten. 270
Punsch zu machen. 271
Reis-Content. 271
Pulver zum Reis-Content. 271
Reformirter Thee. 272
Glühender Wein. 272

XIV. Nachricht von den bey der Kochery zu gebrauchenden Kräutern.

273

XV. Wie man mancherley Obst lange aufbewahren und nützlich gebrauchen könne.

276

Von Backbirnen, Aepfeln, Pflaumen und Kirschen. 278

XVI. Von Hausschlachten, Einpöckeln und Räuchern des Fleisches, wie auch vom Aufbewahren des Wildprets.

281

XVII. Kurze Anleitung zum Trenschieren oder Zerschneiden und Vorlegen aller Arten von Speisen.

295

Gebratenes Huhn zu trenschieren. 298
Gesottenes Huhn. 299
Junge Hühner und Tauben. 300

	Seite
Rebhuhn.	300
Kapaun.	301
Welscher Hahn:	301
Welsche Henne.	303
Birk- und Auerhahn.	303
Krammetsvögel und Wachteln.	304
Gans.	304
Ente.	305
Wilde Gänse und Enten.	306
Haase.	306
Auf andere Art.	307
Spanferkel.	308
Kalbskopf.	309
Wilder Schweinskopf.	311
Schinken.	312
Trockenes und geräuchertes Fleisch.	313
Reh- Hirsch- und Schweinsschlegel.	313
Wildziehmer.	313
Schweinsbraten.	313
Kalbs- und Nierenbraten.	314
Ein Hammelsbraten, oder Keule.	314
Lamms- und Kalbsbrust.	316
Gebratener Fisch.	316
Hecht.	317
Karpfe.	317
Forellen.	317
Salme oder Lachs.	318
Grundeln oder Kressen.	318
Krebse.	319
Austern.	319
Artischocken.	319
Pasteten.	319
Torten.	320
Obst und Confect.	320
Butter und Käß.	320

XVIII. Vom Mästen des Federviehes auf gewöhnliche und französische Art, und von dessen Nutzen in einer Haushaltung. 321

1) Poularderiegeflügel.	324
Das Kastrieren oder Verschneiden der Hähne und Hühner.	326
2) Vom Ort zur Einstallung des Poularderiegeflügels.	333
3) Vom Futter.	337
4) Von Fütterung und Wartung des Geflügels.	340

Seite

5) Anschlag der Fütterungskosten während dem Mästen. 351
6) Berechnung des Profits vom gemästeten Geflügel. 354
7) Berechnung des täglichen Futters für mageres Geflügel. 36
8) Die Art, das Poularderiegeflügel zu schlachten. 361
9) Die Art und Weise kleine Vögel statt der Ortolane zu mästen, und sie diesen völlig gleichschmeckend und gleichgültig zu machen. 365

XIX. Verschiedene Erfahrungen bey Pflaum (Daunen) und andern Federn.

XX. Guten Obstwein oder Cider zu verfertigen.

Anhang.

1. Anweisung zur Zubereitung verschiedener guten Aquavite. 377

Verschiedene unschädliche und schöne Farben zu den Aquaviten 377
1) Dunkelroth 377
2) Gelb, auf dreyerley Arten 378
3) Himmelblau 379
4) Grün 379
5) Violett 380
6) Leibfarbne Tinctur 380

Wie man bey der Theurung des Zuckers zu den Aquaviten auch Syrup, Farinzucker und Honig mit Nutzen und ohne daß die Aquavite einen unangenehmen Geschmack von diesen Dingen annehmen, anwenden könne, und wie man damit verfahren müsse 381

Vom Zuckersieden und Versüssen der Aquavite 386

Verschiedene Aquavite zu verfertigen.

1) Nelkenaquavit 388
2) Rothes Magenwasser 389
3) Rother Calmus 389
4)

Seite

4) Pomeranzen 390
5) Ordinären Zimmt 391
6) Ordinären Krambambuli 391
7) Ordinärer Persiko 392
8) Carminativ 392
9) Ordinärer Kümmel 392

Wie nachstehende gute Aquavite, durch bloses Aufgießen des Branntweins oder Weingeistes, und also ohne Destillation, zu bereiten 393

1) Rosoli 396
2) Vortreffliches Magenwasser 397
3) Mandelliqueur 398
4) Citronenliqueur 398
5) Theeliqueur 399
6) Zimmtliqueur 399
7) Zimmtblüthenliqueur 400
8) Nelkenliqueur 400
9) Pomeranzenliqueur 400
10) Muskatenliqueur 401
11) Kaffeeliqueur 401
12) Wacholderliqueur 402
13) Himbeerliqueur 402

Von der Zubereitung einiger Sorten Danziger, auch Italienischer Aquavite 403

1) Danziger Christophel 303
2) — — Brodwasser 403
3) — — Kraftwasser 404
4) — — Luftwasser 405
5) — — Silberwasser 405
6) — Limonaden 406
7) Doppelt Spanischbitter 407
8) Englischbitter 408
9) Bischofsliqueur 409
10) Danziger Abtwasser 410
11) — Baalwasser 410
12) Krambambuli 411
13) Italienischer Maresquins 412
14) — Bischoffliqueur 412
15) Chocoladeliqueur 413
16) Backpfeifferliqueur 414

Guten Anisbranntwein 414
Aprikosenratafia 415
Citronenaquavit 416
Carmeliterwasser 416
Kräuteressenz 416

Seite

II. Anweisung zur Verfertigung verschiedener Eßigarten. 417

Essigarten, verschiedene, zu verfertigen 419

1) von Bier 419
2) — Citronen 419
3) — Erdbeeren 419
4) — Holbeeren 420
5) — Hollunder 420
6) — Jeßmin 420
7) — Kräutern 420
8) — Kornblumen 421
9) — Nelken 421
10) — Obst 422
11) — Pomeranzenblüthen 422
12) — Rosen 422
13) — Rosmarinblüthen 423
14) — Veilchen 423
15) — Weitzen 424
16) — Wein 425
17) — Weinbeeren 426
18) — Verdorbenen Essig wieder gut zu machen 427

I. Suppen.

Aepfelsuppe.

Man nimmt eine Parthie Aepfel von guter Art, schneidet diese in Viertel, das Kernhaus hinweg, und läßt sie mit wenigem Wasser ganz weich kochen, schlägt sie hierauf durch einen weiten Durchschlag, damit die Schaalen zurückbleiben, gießt nach Belieben weißen Wein hinzu, würzt es mit ein wenig gestoßenen Zimmt, ein paar Gewürznelken, etwas Zucker, rührt einen Löffel Weitzenmehl daran, läßt alles zusammen ein paarmal aufkochen, und bestreuet es beym Anrichten noch mit ein wenig Zimmt und Zucker.

Biersuppe.

In einer Pfanne wird ein Stückchen Butter über das Feuer gesetzt, ein kleiner Kochlöffel Mehl gelb geröstet, ein Maas Bier darein gegossen, und Zucker, Zitronenschaale, nebst ganzen Zimmet daran gethan. Zu 1 Maas Bier wird das Gelbe von 3 Eyern verrührt, das gekochte Bier langsam an das Eyergelbe gerührt; unter beständigem Rühren läßt man es noch ein wenig anziehen, röstet von einem Weißbrod oder Semmel die Schnitten, oder bäckt sie in Schmalz gelb, und richtet die Suppe darüber an.

Anmerk. Es kann zu dem Eyergelb auch ein Glas guter süßer Rahm genommen werden, nur darf man es nicht mehr daran kochen lassen.

Biersuppe mit Kümmel.

Man läßt in einem Topfe Bier beym Feuer kochend heiß werden, alsdenn schlägt man ein paar Eyer in einem andern Topf, thut ein Stück Butter dazu, gießt das Bier an die Eyer, salzet es gehörig, wirft etwas gestossenen Kümmel hinzu, und quirlt alles gut durch einander, damit es nicht zusammen laufe. Endlich schneidet man Semmel, Weißbrod, oder anderes gures Brod nach Belieben würflicht, und richtet die Suppe darauf an. Wer die Suppe süße liebt, macht sie mit Zucker etwas süße.

Zu einer recht guten Biersuppe nimmt man auch auf eine mäßige Schüssel drey Eyerdotter, klopft diese mit ein Paar Löffel voll süßer Sahne recht ab, gießt gutes Bier nach Gutdünken daran, würzet es etwas mit Muscatenblüthen, thut ein Stück Butter, Zucker und ein wenig Rosinen daran, rührt es während dem Sieden über dem Feuer immerfort, damit es nicht gerinne, und richtet es alsdann gehörig an.

Bier- und Weinsuppe.

Man macht ohngefehr ein halbes Maas Bier siedend, schäumt es wohl ab, und thut ein wenig Butter hinein Während der Zeit rührt man von drey oder vier Eyern die Dotter mit einem halben Maas Wein an, versüßt es mit etwas Zukker, läßt dieses mit dem Biere sieden, rührt es aber beständig, damit sie nicht gerinnen, und endlich richtet man sie über gewürfelte Semmelscheiben an, welche man allenfalls vorher auch in Butter gelb rösten kann.

Blu-

Blumenkohlsuppe.

Man nimmt nach Belieben ohngefehr zwey, drey Stauden Blumenkohl, läßt ihn gehörig abputzen, in Stücken schneiden, erst in Wasser einigemal aufsieden, und mit etwas guter Fleischbrühe vollends gar kochen. Nunmehr werden ein Paar Löffel Mehl mit einem verhältnißmäßigen Stück Butter nur sehr wenig geröstet, so, daß das Mehl nicht einmal gelb wird, und dieses sodann mit ein Paar Maas Fleischbrühe vermischt oder klar gerührt. Der Blumenkohl wird trocken in die Suppenschüssel gelegt, und sobald die Suppe gehörig kocht, so wird sie mit etlichen Eyerdottern, (welche vorher in ein Paar Löffeln Wasser klar gerührt worden, gehörig abgequirlt und über den Blumenkohl angerichtet.

Braune gehackte Suppe.

Für 6 bis 8 Personen werden 2 große Hände voll Mehl auf ein Bret gethan, in die Mitte 2 Eyer geschlagen, dieß macht man mit einem Messer nach und nach unter einander, und hackt es dann klein, nur muß man dabey Achtung geben, daß es weder zu viel Mehl hat, noch zu fest ist, beydes macht die Suppe unangenehm: hierauf wird ein Viertling Butter in einer Pfanne zerlassen, das Gehackte gelb geröstet, und mit kaltem Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht, das übrige gießt man heiß daran, thut klein geschnittene Petersilien und etwas Muscatnuß darein, nur muß man die Suppe fleißig rühren, sonst wird sie knolligt.

Brezeln- (Fasten-) Suppe.

Für ohngefähr 6 Personen, thut man für 6 Kreuzer Brezeln ganz in einem Topf, gießt kaltes Wasser darüber, und läßt sie nebst einem Vierting Butter langsam kochen. Wenn die Brezeln weich sind, treibt man sie durch einen Seiher, setzt sie wieder auf Kohlen, und läßt sie aufkochen. Hierauf wird das Gelbe von 4 Eyern mit etlichen Löffeln voll süßen Rahm verrührt, und nebst etwas Muscaten in die Suppe, ehe man sie anrichtet, gethan.

Brodsuppe, gekochte.

Schneide schmale Scheiben von schwarzem Brode, giesse frisches Wasser darauf, und laß es so am Feuer klar kochen, quirle es fein, nimm einige Löffel voll sauern Rahm, ein paar Eyer und ein Stückchen frische Butter, quirle dieses ebenfalls und thue es zu dem gekochten Brod, laß alles zusammen ein wenig aufkochen und es ist fertig.

Frische Buttermilchsuppe.

Man kocht die Buttermilch vorher mit fein geriebenem Brode und einer Hand voll Anis, daß sie dicke genug wird, und schlägt sie durch ein Sieb; alsdann thut man eine gute Portion süßen Rahm, ein wenig Zucker, Salz und fein gestossenen Zimmt darzu, und läßt es wieder aufkochen. Wenn man will, so kann man es mit ein Paar Eyerdottern abrühren, auch nach Belieben kleine Rosinen darzu thun.

Chocoladensuppe.

Zu einem Maas Milch werden 4 Loth Chocolade genommen, (man kann auch mehr nehmen) reibt sie auf dem Reibeisen, und thut sie nebst Zucker und ganzen Zimmet in die Milch; wenn sie gekocht hat, gießt man sie durch ein Haarsieb, verrührt das Gelbe von 4 Eyern, thuts dazu, und richtet die gekochte Chocolade nach und nach über gebähtes Weiß- oder Milchbrod an.

Durchschlagsuppe.

Zu 6 bis 8 Personen nimmt man eine Hand voll feines Mehl und etwas Salz, rührt es in einer Schüssel mit süßer Milch wie einen dicken Spazentaig wohl an, schlägt dann erst 6 bis 7 Eyer daran. Der Taig muß die Dicke eines Flädletustaig bekommen, so daß man ihn durch den Durchschlag laufen lassen kann. Sobald die Fleischbrühe recht kocht, läßt man es durchlaufen, und thut etwas Muscatnuß darein.

Anmerk. Wenn man übriges Eyerweiß hat, so kann man es dazu nehmen, und hat dann nach Verhältniß des genommenen Eyerweißes ein oder etliche Eyer weniger nöthig.

Erbsensuppe (von dürren Erbsen).

Man setzt Erbsen mit kaltem Wasser zu, und schneidet etliche Petersilien- und Sellerieswurzeln, auch gelbe Rüben darein. Wenn die Erbsen weich sind, werden sie mit Fleischbrühe durchgetrieben, alsdann wieder auf Kohlen gesetzt, und Salz und Ingber daran gethan. Von einem Weißbrod,

oder Semmel röster man Würfel in Schmalz, oder bäht Semmeln, und richtet die Erbsensuppe darüber an. Bleibt das Brod oder die Semmel darin hart, so ist es am besten.

Anmerk. Wenn es Erbsen giebt, die nicht weich kochen, so siebt man einen Eßlöffel gute Asche durch den Schaumlöffel, bindt die Asche in ein reines Tuch, und setzt sie gleich mit den Erbsen zu, dann werden sie weich. Das nemliche ist auch bey den Linsen zu beobachten.

Noch wird hier wegen den Erbsen angehängt. Wenn man in der Fasten keine Fleischbrühe hat, so thut man einen Viertling Erbsen in einen großen Topf, schneider von allen Arten Wurzeln darein, setzt sie nebst Salz mit kaltem Wasser zu, läßt sie kochen, und erhält den Topf immer mit Nachgiessen von siedendem Wasser voll, bis sie weich sind. Man rühre ja nicht darin, damit die Brühe hell bleibt. Wenn sie nun weich sind, nimmt man den Topf vom Feuer, läßt die Brühe durch ein Sieb laufen, und behält sie in einem irdenen Gefäß. Diese Brühe kann zu allen Saucen gebraucht werden. Wer wenig Fastenspeisen kocht, kann auch nur die Hälfte Erbsen nehmen.

Erbsensuppe mit Speck.

Die wohlgereinigten Erbsen werden mit etwas Speck gahr gekocht, alsdenn nicht allzu dicke durch einen Durchschlag geschlagen, nachher etwas Sellerie, Porre, gelbe Rüben und Petersilienwurzeln, alles in feine Striemen geschnitten und in Wasser etwas aufgekocht, dieses alsdann nebst etwas gehackten Kerbel und ein wenig Sauerampfer

in

in die durchgeschlagenen Erbsen gethan, damit gahr kochen lassen, gehörig gesalzen, dann über geröstete Semmelscheiben angerichtet, und mit etwas Speck belegt.

Erbsensuppe auf eine andere Art.

Man kocht eine beliebige Menge rein gelesene Erbsen in Wasser so weich, daß sie durchgeschlagen werden können, und wenn sie durch einen Durchschlag gerührt worden sind, so thut man eine Handvoll klar gehackte Petersilie, ein Stückchen Zucker, etwas in Butter gebackenes Weißbrod hinzu, und reibet ein wenig Muscatnuß darüber. Man kann auch, nachdem die Erbsen durchgeschlagen worden, anstatt der Petersilie, etwas Sellerie hineinwerfen, in der Erbssuppe gahr kochen lassen, und übrigens, wie schon gedacht, damit verfahren.

Eingebrannte Suppe

Verfertigt man am besten, wenn man das Mehl nicht zu braun macht, es nicht anbrennen läßt, und nur kalt ablöscht. Vom Gewürz nimmt man ein wenig Nägelein und Muscatnuß dazu, die Scheiben müssen recht klein gemacht werden, und man darf sie nur ein wenig in der Brühe anziehen lassen. Das lange Kochen der Suppe ist gar nicht gut, weil sonst das Schmalz heraus kocht.

Verlorne Eyersuppe.

Man schneidet ein Weißbrod oder Semmel zu ganz kleinen Würfeln, verrührt alsdann 3 bis 4 Eyer in einer Schüssel, läßt einen völligen halben

Viertling Butter daran vergehen, thut Salz, Muscatnuß, dann das geschnittene Brod oder die Semmel darein, etwas fein geschnittenen Schnittlauch oder Peterfilien darunter, hierauf wird ein starker Löffel voll Fleischbrühe in einem Kastrol gethan, das Angerührte darein geschüttet, und ein Deckel mit Kohlen darauf gesetzt, unten aber darf nur heisse Asche seyn. Wenn es fertig ist, wird es zu dünnen Schnitten ausgestochen, und in heiße Fleischbrühe gethan, man kann die Suppe darin kochen lassen, oder nicht. Wenn sie angerichtet wird, verrührt man das Gelbe von ein Paar Eyern, mit etlichen Löffeln süßen Rahm, und thut es daran.

Fleischsuppe.

Wenn man an eine gewöhnliche Fleischsuppe Eyergelb mit süßen Rahm thut, so ist sie noch besser.

Gerührte Suppe.

Man schneidet 4 bis 5 Weißbrode oder Semmeln ein, und setzt sie mit kaltem Wasser und einem guten Stück frische Butter zu. Wenn sie gekocht haben, treibt man sie durch den Seiher, setzt sie auf Kohlen, verrührt das Gelbe von 4 Eyern mit etwas süßem Rahm und Muscatenblüthe wohl durch einander, richtet die Suppe darin an, und bringt sie gleich zu Tisch, ohne sie mehr kochen zu lassen.

Gerste oder Gräupchen zu kochen.

Wenn die Gerste gelesen, abgewaschen und in Wasser dick gequollen ist, rührt man sie mit einem Stück,

Stückchen frischer Butter ab, gießt gute Fleischbrühe daran, nur auf einmal nicht zu viel, daß sie nicht übergossen wird, und sich besser schleimt. Vor dem Anrichten wird ein wenig Muscatblüthe daran gethan. Thut man, ehe die Gerste angerichtet wird, 2 bis 3 Eßlöffel voll guten süßen Rahm daran, so wird sie noch um vieles besser.

Weiße und braune Eyergerste.

Man läßt ein etwas großes Stückchen Butter zergehen, und 2 starke Kochlöffel Mehl darin anziehen, thut ohngefähr ein Maas gute Fleischbrühe, kleingeschnittene Petersilie und Muscatblüthe dazu, verrührt 5 bis 6 Eyer wohl in einem Topf, und gießt die gekochte Suppe nach und nach darein. Damit sie nicht gerinnet, läßt man sie nur noch ein wenig anziehen. Die braune Eyergerste wird eben so gemacht, nur muß man das Mehl braun rösten, aber ja in keiner messingnen Pfanne, es muß auch eben keine Fleischbrühe dabey seyn, wie bey der weissen, sondern man kann statt derselben Wasser nehmen.

Gräupchensuppe.

Man nimmt gelesene Perlgraupen nach Belieben, kocht dieselben in Rindfleischbrühe ganz weich, ohne sie anbrennen zu lassen, quirlt sie klar, gießt noch etwas Fleischbrühe hinzu, rührt sie durch ein feines Sieb, setzt sie wieder aufs Feuer, zerreibt etliche Eyerdotter in Butter, thut ein wenig Muscatenblumen hinzu, rührt alles in der Suppe wohl unter einander, und läßt es noch ein wenig zusammen aufkochen.

Griessuppe mit Milch.

Man wäscht den Gries im warmen Wasser, seihet es ab, gießt gute süsse Milch in das Kastrol, thut etwas Salz und Butter hinzu, und läßt ihn unter stetem Umrühren gahr kochen. Semmel kommt nicht in diese Suppe, sondern man muß es so mit der Milch zu treffen suchen, daß die Suppe nicht zu dick werde. Bey dem Anrichten wird kein gestossener Zimmt und Zucker sogleich darüber gestreuet, sondern man wartet so lange, bis die Milch in der Schüssel oben eine Haut gesetzt hat, damit man den Zimmt und Zucker sehen könne.

Suppe von Griesmehl mit Fleischbrühe.

Dies muß guter Kernengries seyn; dann macht man Fleischbrühe siedend, so viel zur Suppe nöthig ist, rührt 2 bis 3 Hände voll darein, läßt sie mit etwas Muscatennuß kochen; vor dem Anrichten zieht man 3 Eyergelb ab, und richtet die Suppe darüber an.

Grüne geringere Suppe von Fleischbrühe.

Man nehme eine gute Hand voll Kerbel, Petersilien, Sauerampfer und ein wenig Spinat, nachdem solches wohl gewaschen, mache man alles zusammen ganz fein, thue es in einem Tiegel nebst einem Stückchen frischer Butter, und lasse es ein wenig dämpfen, hierauf thue man Fleischbrühe dazu, lasse es noch etwas kochen, und drücke es durch ein feines Tuch. Gieße dann den grünen Saft an die Fleischbrühe, lasse es aufkochen, ziehe es beym Anrichten mit ein Paar Eyergelb ab, und gebe sie über geröstete Semmelscheiben oder Brod.

Hafer-

Hafergrützsuppe.

Man nimmt Hafergrütze nach Belieben, kocht diese so lange, bis es recht schleimigt wird, und streicht es alsdann durch ein Haarsieb. Hierauf nimmt man ohngefähr auf ein Maas Hafergrützschleim nach Belieben 2 oder 3 Eyerdotter, thut ein wenig Zucker und kleine Rosinen hinzu, und gießt sie über geröstete oder in Butter gebratene und würflich geschnittene Semmeln, so ist sie zum Speisen fertig.

Hägen- (Hangbuden-) Suppe.

Man nimmt entweder dürre oder frische Hägen, von jeder Sorte ein halbes Maas. Wenn sie zuvor gereinigt sind, werden sie mit halb Wasser und halb Wein zugesetzt. Sobald sie weich sind, treibt man sie durch ein Haarsieb, versüßt sie mit Zucker, thut etwas Zitronen und Zimmet daran, und richtet sie über geröstete oder gebähte Schnitten an.

Suppe von Hühnerbeinen.

Eine alte Henne wird wie gewöhnlich mit Wurzeln weich gesotten, und das beste Fleisch davon genommen. Dieses Fleisch kann entweder zu einem Ragout geschnitten und zugerichtet, oder mit Petersilien und ein wenig Charlottenzwiebeln fein gehackt und zu kleinen Klößen auf die Suppe gebacken oder gesotten werden. Alsdann stößt man die Beine, thut sie nach dem Stossen mit 4 hart gesottenen Eyergelb in ein Kastrol, eine zuvor in Milch eingeweichte Semmel dazu, und

füllt

fällt es mit der Hühnerbrühe auf. Wenn es ein wenig zusammen gekocht hat, gießt man die Suppe durch ein feines Haarsieb, thut ein wenig Muscatnuß darein, und erhält sie auf Kohlen heiß, röstet hierauf Schnitten von Semmel oder Milchbrod, zieht die Suppe mit 3 Eyergelb ab, und richtet sie über die Schnitten an. — Die Klöße zu dieser Suppe werden auf folgende Art verfertigt: Wenn das oben gemeldete Hühnerfleisch gehackt ist, drückt man eine zuvor in Wasser eingeweichte Semmel fest aus, dämpft sie in einem Stückchen Butter, thut sie zu dem Gehackten, Salz und Muscatenblüthe dazu, und rührt die Masse mit 2 guten Eyern und dem Gelben von 2 andern an; die Klöße können nun in Fleischbrühe eingelegt und gesotten, oder auch in Schmalz gebacken werden.

Kartoffelsuppe.

Wenn die Kartoffeln roh geschält, mit frischem Wasser zugesetzt und weich gekocht sind, gießt man das Wasser davon ab, und verrührt sie recht wohl mit einem Stück Butter, thut Muscatblüthe, Ingber, Petersilien und Schnittlauch dazu, verdünnet sie wieder mit guter Fleischbrühe, kocht sie ferner, treibt sie endlich durch einen Seiher, und richtet sie über geröstete Semmelwürfel an. Hat aber die Suppe ihre rechte Dicke, so sind diese nicht nöthig.

Kirschensuppe von frischen Kirschen.

Aus 2 Pfund Kirschen nimmt man die Steine, röstet einen kleinen Löffel Mehl in einem Stück-

Stückchen Butter gelb, thut die ausgesteinte Kirschen darein, und verdämpft sie wohl. Haben die Kirschen nicht viel Fleisch, so dürfen sie auch mit samt den Steinen genommen werden. Man gießt hierauf zur Hälfte Wasser und zur Hälfte Wein daran, thut eine halbe abgeriebene Zitrone, etwas gestoßenen Zimmet, 3 gestoßene Nägelein, und so viel Zucker darzu, als man es süß haben will. Die Weißbrod- oder Semmelschnitten werden in Schmalz gebacken, oder auf den Rost geröstet, und die gekochten Kirschen darüber angerichtet.

Auf eine andere Art, von dürren Kirschen.

Zu 6 Personen wird 1 Pfund dürre Kirschen gewaschen, im Mörsel, aber nicht zu klein, gestoßen, sondern nur die Steine zerknirscht, und in einem Topf mit einem Maas Wasser zugesetzt. Wenn die Kirschen eine halbe Stunde gekocht haben, so treibt man sie mit $1\frac{1}{2}$ Maas Wein durch, thut Zitronen, Zimmet, 3 Nägelein und Zucker darein, die Semmel röstet man ebenfalls in Schmalz, läßt sie in der Kirschensuppe anziehen, und dann richtet man sie an. Wenn die Suppe durchgetrieben ist, kann auch ein kleiner Löffel Mehl darein geröstet werden.

Kerbelsuppe.

Man liest eine starke Hand voll Kerbel, wäscht und hackt ihn klein, röstet einen Kochlöffel Mehl lichtgelb in einem Stückchen Butter, dämpft den gehackten Kerbel darein, gießt gute Fleischbrühe daran, thut etwas Muscatnuß oder Blüthe darein, verrührt 4 Eyergelb wohl mit einem Glas

süßen Rahm, und gießt es an die Kerbelbrühe. Sobald sie recht angezogen hat, wird sie über gebähtes Weißbrod angerichtet.

Eben so wird auch die Sauerampfersuppe gemacht, nur daß statt des süßen ein viertel Maas saurer Rahm dazu kommt.

Von gehackten Petersilien kann auch, ganz nach Art der Kerbelsuppe, Suppe verfertigt werden.

Suppe von Kerbelerbsen.

Drey Hände voll Kerbelerbsen nebst geschnittenen Petersilien dämpft man in einem Stückchen Butter, gießt Fleischbrühe darzu, und läßt sie so lange kochen, bis sie weich sind; hierauf werden sie durch einen Seiher getrieben, mit einem Schoppen süßen Rahm und ein wenig Muskatblüthe in ein Kastrol gethan, und bis zum Anrichten auf heisser Asche erhalten. Weißbrod oder Semmel schneidet man gewürfelt, röstet es in Schmalz, zieht das Gelbe von 3 Eyern mit der Suppe ab, und richtet sie über das geröstete Brod an. Werden aber noch soviel Kerbelerbsen und 3 Eyer mehr genommen, so ist kein Brod dazu nöthig.

Anmerk. Mit Eyergelb abgezogen heißt: Zum Eyergelb wird, wenn es zu einer Fleischbrühe, oder überhaupt zu einer gesalzenen Sauce kommt, ein wenig von der Sauce genommen, stark damit gerührt und die übrige bestimmte Sauce langsam daran gegossen. — Kommt das Eyergelb aber an eine Milch- oder Weinsauce, so wird ein wenig davon zu dem Gelben gethan, und ohne die Sauce mehr kochen zu lassen, dieselbe unter beständigem Rühren so lange auf Kohlen gelas-

gelassen, bis die Sauce dicklicht ist, und über die Speise angerichtet werden kann.

Kräutersuppe mit verlohrnen Eyern.

Man nimmt Kerbel, Spinat, Dragun, Sallat, Sauerampfer, je nachdem man viel oder wenig Suppe machen will, nach Belieben von jedem etwas, jedoch vom Sauerampfer nicht zuviel, damit die Suppe nicht zu sauer werde, reinigt und wäscht alles wohl, hackt die Kräuter alsdenn klein, thut ein Stückchen Butter in ein Kastrol oder Tiegel, läßt diese gelbbraun werden, thut hierzu ein Paar Löffel Mehl, rührt dieses etwas über dem Feuer in der Butter, thut alsdenn die Kräuter dazu, läßt alles noch ein wenig durchschwitzen, gießt Kalb- oder Rindfleischbrühe daran, thut ein wenig Muscatenblumen, auch wo nöthig, Salz hinzu, und läßt alles zusammen kochen, bis die Kräuter weich genug sind, und bereitet unterdessen soviel verlohrne Eyer als nöthig sind folgendermassen:

Man setzt in einem Kastrol oder Tiegel ein wenig Wasser übers Feuer, und wenn dieses anfängt zu kochen, so schlägt man die benöthigten Eyer hinein, so, daß sie nicht aus einander fahren, sondern beysammen bleiben, und so sie anfangen hart zu werden, oder das Weiße um die Dotter feste geworden, so nimmt man dieselben mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie in kaltes Wasser. Nunmehr röstet man Semmelscheiben, setzt die verlohrnen Eyer in der Schüssel darauf, rührt alsdann die Suppe mit ein Paar Eyerdottern ab, gießt sie in die Schüssel auf die Semmel und Eyer,

reibt

reibt nach Belieben noch ein wenig Muscatnuß darüber, so ist sie zum Speisen fertig.

Krebssuppe.

Die Krebse werden ohne Salz gesotten, dann geputzt, besonders muß die Galle davon kommen; die Schwänze schält man, und behält sie auf. Die Schaalen aber werden mit ein wenig Butter klein gestoßen, und in einem starken halben Viertingg Butter gedämpft. Hierauf wird ein Milchbrod, oder das Innere einer Semmel dazu geschnitten. oder statt dessen eine Hand voll Semmelmehl dazu gethan, und gute Fleischbrühe daran gegossen. Hat es eine Zeit lang gekocht, so treibt man es durch ein Haarsieb, nimmt die Butter oben ab, stellt die Brühe wieder auf Kohlen, und thut Muscaten und kleingehackte Petersilien darzu. An die abgeschöpfte Krebssuppe werden 6 Eyergelb gerührt, sobald nun die Suppe über geröstetes Weißbrod angerichtet ist, zieht man das Eyergelb mit der übrigen Brühe ab, gießt dies an eine Suppe, und legt die zurückbehaltenen Schwänze oben darauf herum. Es können auch von allen Arten Klöße dazu gemacht werden.

Krebssuppe mit Fleischbrühe.

Wenn die Krebse gesotten sind, bricht man die Schwänze aus, thut die, nachdem das Bittere herausgenommen ist, zuvor im Mörsel fein gestoßene Schaalen mit einem guten Stück frischer Butter auf ein Kohlfeuer und läßt es dämpfen, drückt dann die gerösteten Krebsschaalen durch ein Tuch, damit die Butter wohl herausgeht, die

aus-

ausgedrückten Schaalen aber thut man zur Fleischbrühe und läßt sie wohl auskochen; filtrirt sie durch einen feinen Durchschlag, und gießt sie kochend über geröstete Semmelscheiben, zu deren man vorher die Krebsbutter und die ausgebrochenen Schwänze gethan hat, und trage sie dann auf. Man kann auch in diese Suppe grüne Kerbelerbsen, Spatzel, Blumenkohl oder kleine Klöschen thun, welches alles sehr gut darinn ist.

Krebssuppe mit Milch.

Die Krebse werden eben so, wie oben, zubereitet, anstatt Fleischbrühe aber wird Milch dazu genommen, und mit nichts anderm als Semmelscheiben aufgetragen; man kann diese Suppe auch nach Belieben mit Zucker und Zimmet zubereiten.

Kümmelsuppe.

Man macht ein gutes Theil geriebenes Brod, je nachdem man viel oder wenig Suppe zu machen gedenkt, läßt solches mit wenig Wasser und ein Stück Butter etwas dicke kochen, streicht es alsdann durch, thut hierzu etwas Wein, Zucker, Zimmet und ganze Citronenschaale, läßt alles zusammen noch eine Weile kochen, rührt sie endlich, nach Proportion der Menge Suppe, mit etlichen Eyerdottern ab, und richtet sie an. Eben also kann man auch eine Suppe von Bier machen.

Kürbissuppe mit Milch.

Man nimmt nach Belieben einen oder mehrere Kürbisse, schält sie gehörig, und was gut ist, schneidet man in kleine Stückchen, läßt sie gehö-

rig weich kochen, und seihet es durch. Die Brühe gießt man in ein anderes Geschirr, und läßt es mit ein Paar Nelken, etwas frischer Butter, Salz und Pfeffer in guter Milch sieden. Zuletzt rührt man ein Paar Eyer darein, und richtet sie zum Speisen an.

Linsensuppe.

Wenn die Linsen gehörig gelesen, und von allen Unreinigkeiten gut gereiniget und gewaschen sind, so setzt man sie mit kaltem Wasser an das Feuer, und läßt sie ganz weich kochen; nunmehr nimmt man ohngefähr die Hälfte von diesen Linsen, reibt sie durch ein Sieb oder Haartuch, thut hierauf die andere Hälfte der ganzen undurchgeschlagenen Linsen darunter, schmelzt und salzt sie, so ist die Suppe fertig.

Linsensuppe mit Rothwurst.

Man kocht gut gelesene und gereinigte Linsen in Wasser ab, gießt hierauf gute Rindfleischbrühe hinzu, thut etwas geschnittenen Sellerie darzu, macht etwas Mehl in Butter braun, läßt alles mit den Linsen durchkochen, legt die gereinigte Blutwurst in die Suppenschüssel, und richtet die Linsensuppe darüber an.

Süße Milchsuppe.

Zu 2 und ein halb Maas süßer Milch nimmt man ein Stückchen Zimmet, etliche Citronenschaalen und Zucker, bis es süß genug ist, läßt alles in einem Topf sieden, quirlt 4 Eyergelb, rührt die Milch daran, läßt sie unter, beständigem Umrühren noch

ein

ein wenig sieden, und richtet sie über gewürfelt geschnittene Semmel durch einen Seiher an.

Milchsuppe mit Reis.

Man kocht ohngefähr ein Pfund Reis in Wasser fast ganz weich. Wenn der Reis recht aufgequollen, gießt man das Wasser davon, kühlt ihn mit kalten Wasser ab, thut ihn hierauf in ein Paar Maas Milch, thut hierzu ein Stück Zucker und ein wenig Zimmt, und läßt ihn alsdenn etwas aufkochen. Hierauf werden etliche Eyerdotter in ein wenig Milch recht klar gerührt, die Suppe damit abgezogen, ein Stückchen Butter hinzu gethan, und die Suppe angerichtet.

Eine gute Milch- und Wassersuppe.

Man kocht zwey Theile Milch und ein Theil Wasser zusammen, thut alsdenn etwas geriebene Semmel hinzu, und wenn die Semmel recht weich gekocht, so wird die Suppe durch einen Durchschlag gegossen, mit dem Gelben von einem Ey abgequirlt, das Weiße zu Schnee geschlagen, auf die Suppe gethan, und mit etwas Zucker und Zimmt bestreut.

Milchsuppe in warmen Tagen kalt aufzutragen.

Will man diese Suppe Abends auftragen, so muß man sie des Morgens fertig machen und bis zum Abend im Keller aufbewahren.

Zu ohngefähr ein Maas Milch rührt man, wenn sie mit einem auf Citrone abgeriebenen Stückchen Zucker kochend gemacht worden, das Gelbe

von 4 Eyern, das Weiße aber schlägt man zu Schnee. Die Milch thut man dann in die Schüssel, worinn sie aufgetragen werden soll, sticht den Schnee löffelweis aus, und thut ihn in die heiße zubereitete Milch, doch so, daß das Weiße mit der Milch übergossen ist, welches sehr behutsam geschehen muß, damit der Schnee seine Form behälte. Hierauf setzt man es zum Abkühlen im Keller, bis zum Gebrauch.

Nierensuppe.

Hat man übrig gelassene Kalbsnieren, sie mögen nun gesotten oder gebraten seyn, so werden sie mit einer Hand voll gewaschener Petersilie fein gehackt, ein Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter lichtgelb geröstet, das Gehackte ein wenig darein gedämpft, und mit guter Fleischbrühe aufgefüllt Ehe sie über geröstete Semmelschnitten angerichtet wird, verrührt man das Gelbe von 2 Eyern mit 2 Eßlöffel voll süßen Rahm, gießt die Nierensuppe langsam an die Eyer, richtet sie nun, ohne sie wieder ans Feuer zu setzen, über die Schnitten an, und streuet etwas Muscaten darüber.

Nudelnsuppe.

Man macht einen festen Nudelteig, von 2 ganzen Eyern und dem Gelben von 2 andern, wellt ihn ganz dünn aus, schneidet die Nudeln ganz fein, siedet sie in gutter Fleisch- oder Hühnerbrühe, und thut Muscatennuß oder Blühe darein.

Von eben diesen Taig werden auch die Blätteinssuppen gemacht, zuerst fingerbreite Nudeln und dann überzwerge Blättlein daraus geschnitten.

Suppe von gefüllten Nudeln.

Uebergelassenes Fleisch, Rind- oder Kalbfleisch, oder Geflügel, auch zur Noth Hammelbraten, wird mit etwas Petersilien und einer kleinen Zwiebel etwas fein gehackt, nach diesem in einen Mörsel genommen, und zu einen Taig gestoßen, dann in eine Schüssel getzan, Salz und Muscaten dazu, mit 4 Eyern angerührt. Hierauf wird von 2 Eyern und 2 Eßlöffel voll süßen Rahm ein fester Nudeltaig gemacht, derselbe zu einen dünnen Kuchen gewällt, der Kuchen mit dem angerührten Fleisch überstrichen, und zusammengerollt, nicht wie Maultaschen gelegt, sondern ganz leicht aufgerollt, in eine Serviette gewickelt, mit einem Bindfaden leicht umbunden, und in Salzwasser eine Stunde gesotten. Wenn es fertig ist, wird es aus der Serviette genommen, die Wurst zu Rädlein geschnitten, in die bestimmte Terrine oder Schüssel gelegt, gute Fleischbrühe, welche mit Wurzeln gesotten worden, darüber gegossen, und auf der Kohlpfanne aufgekocht. — Ehe die Suppe auf den Tisch gebracht wird, werden 4 Eyergelb mit Fleischbrühe abgezogen, und über die Suppe gegossen.

Plinzensuppe.

Die Plinzen werden sehr dünn gebacken, wie Nudeln geschnitren, und in guter Fleischbrühe aufgekocht, alsdann klopft man 4 Eyergelb daran,

und richtet sie an. Die Blinzensuppe kann auch ohne Eyergelb gegeben werden, und wenn man viel übriges Eyerweiß hat, darf man nur 2 ganze Eyer dazu nehmen.

Beym Plinzenbacken wird nur das erstemal ein wenig Schmalz in der Pfanne heiß gemacht, und dieselbe nachher nur jedesmal zuvor mit einer Speckschwarte überfahren.

Reissuppe.

Wenn der Reis gut gekocht werden soll, so wird er sehr rein gewaschen, und siedendes Wasser daran gegossen, darauf läßt man ihn, ohne ihn ans Feuer zu bringen, ein wenig stehen, gießt das Wasser wieder davon ab, und anderes zum Kochen daran. Wenn nun dieses recht eingekocht ist, verrührt man es wohl mit einem Stückchen Butter, thut die benöthigte Fleischbrühe und beym Anrichten noch etwas Muscatenblüthe daran.

Gestossene Reissuppe.

Ein halb Pfund Reis wird gelesen, nicht gewaschen, sondern mit einem Tuch wohl abgerieben, im Mörser gestossen, und in einem Topf mit kalten oder heissen Wasser, nebst einem ziemlichen Stück Butter, welche aber frisch seyn muß, zugesetzt. Man läßt ihn hierauf immer langsam kochen, und füllt ihn mit nichts anders als mit Wasser auf, thut das nöthige Salz daran, und richtet ihn alsdenn so dick wie jede andere Suppe an, ohne weiter etwas darein zu thun.

Noch eine andere Art.

Der Reis wird, so gut man kann, klein gestossen, mit einem Stück frischer Butter und ein wenig Wasser an gelindem Feuer etwas gequellt, hierauf wohl filtrirte Fleischbrühe daran gegossen, damit er sachte aufkochen kann. Beym Anrichten zieht man ihn mit ein Paar Eyergelb ab, und thut etwas fein geschnittene Citronenschaale daran.

Reissuppe mit Wein.

Man kocht den Reis erstlich in Wasser, so, daß er etwas dicke wird, alsdann giesst man etwas Wein darunter, thut etwas klar gemachte Citronenschaalen, gestossenen Zimmt, Cardamonen und ein Stück Butter hinzu, kocht alles mit einander noch eine kurze Zeit, und rührt die Suppe zuletzt mit ein Paar Eyerdottern ab.

Sagosuppe mit Fleisch- oder Hühnerbrühe.

Ein Vierting Sago auf 6 Personen gerechnet, wird gelesen, in ein Geschirr gethan, 5 bis 6 mal aus frischen Wasser geschleimt, sodann mit 2 Schöpflöffeln voll warmen Wasser zugesetzt, langsam gekocht, ein Stückchen frische Butter daran gerührt, kräftige Fleisch- oder Hühnerbrühe nachgegossen, und mit ein wenig Muscatenblüthe immer langsam bis zur Dicke eines Gerstenschleims fortgekocht.

Sagosuppe mit Milch.

An den wie gewöhnlich recht rein gewaschenen Sago schüttet man siedende Milch, thut Zucker

dazu, an welchem man zuvor eine Citrone abgerieben hat, läßt es gemächlich und so lange kochen, bis ein Maas Milch eingekocht ist; sollte die Suppe, weil Milch sehr ausgiebt, zu dick werden, so wird sie nicht mit Wasser, sondern mit Milch verdünnet, hierauf angerichtet, und mit Zucker und Zimmet bestreut.

Sagosuppe mit Wein.

Man liest einen Vierting Sago, und wäscht ihn mit warmen Wasser 4 bis 5mal, dann kommt er in einen Topf, welcher ja nicht fett seyn darf, mit einem Schöpflöffel voll siedendem Wasser auf heisse Asche. Sobald er aufgequollen ist, wird ein halb Maas Wein daran gegossen, ein Stück Zucker, klein geschnittene Schaalen von einer Citrone und etwas gestoßener Zimmet dazu gethan. Dieses zusammen läßt man langsam kochen, bis es die Dicke einer Gerste hat. Will man ihn nicht so stark mit Wein haben, so kann zu dem Wein ein Schöpflöffel voll Wasser genommen werden. Der rothe Wein ist der beste. Ein Vierting Sago giebt eine Schüssel für 6 Personen.

Sauerampfersuppe.

Hiezu wäscht man eine starke Hand voll Sauerampfer, hackt ihn, röstet einen kleinen Löffel voll Mehl in einem Stückchen Butter, läßt den Sauerampfer darin dämpfen, thut $\frac{1}{4}$ Maas sauren Rahm, ferner Fleischbrühe, Muscatennuß oder Blüthe dazu, zieht 3 Eyergelb mit der Suppe ab, und richtet sie über gebähtes Milch- oder Weißbrod an. — Es können auch von dem

Klös-

Klöschen, welche nach den Suppen kommen, darein gemacht werden.

Auf andere Art.

Man nimmt nach Belieben Sauerampfer, schneidet ihn etwas gröblich, dämpft ihn mit etwas frischer Butter ein wenig, und thut ihn dann in rein filtrirte Fleischbrühe, zieht ihn mit einem Löffel voll sauern Rahm und ein oder ein Paar Eyergelb ab, und richtet ihn über schwarzes Brod oder Semmel an.

Selleriesuppe.

Man säubert etliche Selleriewurzeln, schneidet sie in Stückchen, und setzt sie mit guter Fleischbrühe zu. Wenn sie recht weich sind, treibt man sie mit guter Fleischbrühe durch, thut etwas Muscatennuß darein, läßt sie noch ein wenig kochen, und richtet sie mit 4 Eyergelb abgezogen über gebähte Schnitten an. Auf eben diese Art kann man auch Suppen von gelben Rüben und Petersilienwurzeln machen.

Spargelsuppe.

Man nimmt eine Partie kleinen Spargel, je nachdem man wenig oder viel Suppe zu machen gedenkt, wäscht denselben und schneidet ihn klein, ohngefähr wie Erbsen, thut hierzu ein wenig Petersilie, Muscatenblüthen, Ingber, Salz, eine Zwiebel, etwas Semmel oder Weißbrod, läßt alles zusammen in genugsamer Brühe kochen, und wenn es gesotten, so schlägt man es durch einen Durchschlag, und erhält die Brühe warm. Wäh-

rend dessen wird der übrige große Spargel in Wasser abgebrüht, alsdenn mit etwas Butter und der zuerst durchgeschlagenen Brühe gekocht, und zuletzt auf der Schüssel herumgelegt, und die Brühe darüber gegossen.

Noch eine andere Art.

Kleine grüne Spargeln, so weit sie grün und nicht hart sind, werden gleich lang geschnitten, mit siedendem Salzwosser zugesetzt, und wie ein weiches Ey gesotten. Nach diesem läßt man in einem Kastrol ein Stückchen Butter zergehen, nimmt die Spargeln nebst ein wenig fein geschnittener Petersilien dazu, streut so viel Mehl darüber, als zwischen 3 Fingern gefaßt werden kann, dämpft dies zusammen, gießt gute Fleischbrühe daran, und kocht es bis zum Anrichten. Ehe es nun über geröstetes Brod angerichtet wird, verrührt man 2 Eyergelb mit 4 Eßlöffel voll süßen Rahm, zieht dieses mit der Spargelsauce ab, und richtet die Suppe über die Schnitten an.

Eine gute Wassersuppe.

Man nimmt ein Stück frische Butter, knetet feines Mehl und klar gehakte Petersilie dazu, daß es ein fester Klumpen wird, thut selbigen mit ein wenig Salz in kochendes Wasser und läßt ihn so lange darin, bis er nach und nach ganz aufgekocht ist; dann ist die Suppe gut.

Eine Wassersuppe von gerösteten Mehlgraupen.

Man macht schöne feine Mehlgraupen, röstet solche

solche in Butter recht rösch oder hart, jedoch nicht zu braun, thut sie mit etwas Salz und fein gehackter Petersilie in das kochende Wasser, und wenn sie recht gequollen, so ist die Suppe gut.

Weiße Wassersuppe.

Für 4 Personen macht man ein und ein halb Maas Wasser siedend, thut gleich das nöthige Salz, ein wenig Petersilie, Pfeffer und Ingber, von den 3 letzten Stücken zusammen nur eine Messerspitze voll daran, und rührt hierauf 5 Eyer wohl in einem Geschirr. Sobald das Wasser siedet, thut man es vom Feuer, rührt die Eyer langsam daran, und richtet es über gebackene Schnitten von Weißbrod oder Semmel an. Von einer Semmel bekommt man deren genug.

Wassersuppe mit Petersilie.

Man nimmt eine ziemliche Partie wohl gelesene, gereinigte frische Petersilie, macht sie recht klar, und kocht sie mit Wasser, Butter und Salz; alsdann quirlt man sie mit dem Gelben von ein Paar Eyern ab, röstet Semmelscheiben gelbbraun, und richtet die Suppe an.

Weinsuppe.

Man läßt ein Stückchen Butter in einem Topf zergehen, röstet einen Kochlöffel Mehl hellgelb; gießt ein Maas Wein und ein halb Maas Wasser daran, thut 6 Loth Zucker (will man es süßer haben, so kann mehr genommen werden) eine abgeriebene Citrone mit den Saft, und eine Messerspitze voll Zimmt daran. Wenn es zusammen siedet,

det, verrührt man das Gelbe von 4 Eyern, gießt die Suppe langsam daran, rührt sie beständig, und richtet sie dann über ganz klein geschnittene Würfel von Weißbrod an.

Eine andere Art Weinsuppe.

Zu ein halb Maas Wein nimmt man ein halb Maas Wasser, ein auf Citrone abgeriebenes Stück Zucker, den Saft von der Citrone, und 6 bis 8 Eyer, dies alles zusammen in einem grossen Topf (damit es Platz hat, weil es sehr steigt) über Kohlfeuer gequirlt, bis es steigt und dicke wird; sobald sie aber dick ist, muß sie sogleich angerichtet werden.

Noch eine andere Art.

Man nimmt ebenfalls Wein und Wasser unter einander, läßt solches mit einem Stück Citronenschaale kochen, quirlt dann einige Eyergelb mit einer Messerspitze feines Mehl und auch nach Belieben etwas Zimmet unter einander, und füllt von dem kochenden Wein dazu, richtet sie dann über in Butter hart geröstete Semmelwürfel an.

Weißkohlsuppe.

Man nimmt einige Köpfe schönen Weißkohl, schneidet die Strünke heraus, wäscht es gehörig, kocht es in einem Maas guter Fleischbrühe weich, thut alsdann noch etwas Fleischbrühe hinzu, und läßt solches noch ein wenig zusammen kochen. Hierauf röstet man einige Semmelrinden, bereibt diese mit Muscatennuß, und richtet die Suppe darauf an.

Eine gute Wurzelsuppe.

Man nimmt von allem Wurzelwerk, als Sellerie, Petersilie, Pastenacken, gelbe Rüben, Purre, und was man sonst noch in Suppen zu thun pflegt, nachdem solches wohl geputzt und gewaschen ist, so schneide man es in schmale Scheiben, und lasse es in einem irdenen Tiegel auf Kohlfeuer mit etwas frischer Butter weichdämpfen, gieße dann etwas Fleischbrühe dazu, schlage es durch einen Durchschlag, fülle es mit Fleischbrühe vollends auf, mache kleine Klöschen, und lasse sie darinnen weich kochen. Wenn man es haben kann, so thut man ein wenig Krebsbutter beym Anrichten dazu, welches ein schönes Ansehen giebt.

II. Suppenklöschen.

Butterklöschen.

Ein Vierting Butter wird weiß gerührt, nach diesem schlägt man 3 Eyer daran, thut 3 Kochlöffel voll fein Mehl, Salz und Muscatennuß daran, legt die Klöschen in gute Fleischbrühe ein, und deckt sie zu. Sie können zu jeder Suppe gegeben werden.

Eine andere Art.

Man rührt ein Stückchen frische Butter wohl ab, schlägt einige Eyerdotter, thut ein paar Löffel voll Milch und etwas Muscatenblüthe dazu, dann rührt man feines Mehl nach, daß es ein gelinder Taig wird, macht davon kleine Klümpchen und

bäckt

bäckt sie in heisser Butter gelbbraun, und thut solche eine halbe Stunde vor dem Anrichten in kochende Fleischbrühe, wozu jedoch ein etwas grosses Gefäß genommen wird, indem sie sehr aufkaufen und wohl in Acht genommen werden müssen, daß sie schnell fortkochen.

Fleischklöschen.

Hiezu wird ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel oder Nachbraten genommen, von dem Häutigten gesäubert, zu kleinen Stückchen geschnitten, eine Zwiebel, etwas Petersilie, 2 Loth frisches Ochsenmark, oder ein Stückchen ungeräucherten Speck dazu gethan, alles zusammen klein gehackt, eine Semmel in Wasser eingeweicht, das gehackte Fleisch mit der zuvor fest ausgedrückten Semmel in eine Schüssel gethan, Salz und Muscaten dazu, und mit 3 oder 4 Eyern wohl unter einander gerührt. Alsdann werden kleine Klöschen in Fleischbrühe eingelegt. Wenn die Schnitten zur Suppe gebäht und angerichtet sind, kommen die Klöschen darauf; nun zieht man noch 3 Eyergelb mit Fleischbrühe ab, und thut sie an die Suppe.

Gebackene Klöschen.

Kartoffeln werden roh geschält, hernach gesotten, doch so, daß sie nicht zerfallen. Wenn sie aus dem Wasser und kalt sind, so reibt man sie auf dem Reibeisen, und thut sie in eine tiefe Schüssel; soviel es große Kartoffeln gewesen sind, soviel werden auch Eyer daran geschlagen. Die Masse muß leicht seyn, nachdem man zuvor noch Salz und Muscaten daran gethan hat, werden

sie

sie in Schmalz gelb gebacken. Man kann sie auf jede Suppe thun, sie sind so gut als Butterklößchen.

Gebrühte Klöschen.

Ein halbes Maas Milch wird in einer Pfanne siedend gemacht, und fein Mehl darein gerührt, bis es ein recht fester Taig ist. Diesen arbeitet man so lange, bis er recht glatt ist, trocknet ihn mit einem Stückchen Butter auf, und thut ihn in eine Schüssel. Sobald der Taig erkaltet ist, werden 6 bis 8 Eyer daran geschlagen, auch Salz und Muscatenblüthe nicht vergessen. Man legt hierauf die Klöschen in gute Fleischbrühe, in welcher viel Wurzeln seyn müssen. Diese Klöschen können wie die vorhergehende auf Suppen, und auch als Gemüser gegeben werden.

Semmelklöschen.

Von 2 altgebackenen Semmeln reibt man die Brosamen auf dem Reibeisen, rührt hierauf einen Vierting Butter leicht, schlägt 3 Eyer darein, nimmt die geriebene Semmeln dazu, rührt es recht schaumigt, thut Salz und Muscatennuß darein, und legt die Klöschen in gute Fleischbrühe ein, zuvor versucht man bey einem, ob sie nicht aus einander fallen, in welchem Fall noch ein wenig Mehl darein gerührt werden muß.

Eine andere Art.

Man schneidet einige Semmeln in Scheiben, weicht sie in Milch ein, drückt sie wieder recht aus, hackt sie klein, thut sie dann in ein Stückchen vorher langsam zerlassener Butter, wozu einige Eyer, etwas

etwas Muſcatenblüthe und ein wenig Salz kömmt. Von dieſer Maſſe macht man kleine Klöße und läßt ſie kochen.

III. Fleiſch, verſchiedener Art, mit und ohne Saucen.

1) Rindfleiſch.

Rindfleiſch gut zu ſieden.

Das Rindfleiſch wird, von welchem Stück es auch iſt, recht geklopft und mit kaltem Waſſer zugeſetzt. Wenn es zu ſieden anfängt, wird es fleißig abgeſchaumt, bis es recht gereinigt iſt. Hierauf ſalzt man es, thut eine ganze Zwiebel, ein Lorbeerblatt, von allen Arten Wurzeln, Kohlendivien daran, und läßt es nur immer langſam kochen. Iſt die Brühe fett, ſo wird ſie abgeſchöpft. Auf dieſe Art bekommt man nicht nur ein gutes ſchmackhaftes Fleiſch, ſondern auch eine gute Brühe, welche zu Suppen und Saucen ſehr kräftig iſt.

Rindfleiſch mit einer Brühe.

Man kocht das Rindfleiſch wie gewöhnlich, und wenn daſſelbe beynahe gut iſt, ſeihet man die mehreſte Brühe davon ab; gießet zu der Brühe, die noch am Fleiſche bleibt, etwas Wein, würzet ſie mit etwas Pfeffer, Ingber und Gewürznelken, röſtet ein wenig geriebenes Roggenbrod in Butter, gießt auch ein wenig Weineſſig hinzu, läßt es mit einander aufſieden, und richtet es alsdann an.

Rind-

Rindfleisch aus Eßig.

Das Rindfleisch wird von der Schaale genommen, eingesalzen, mit vermischtem Gewürz bestreuet, in guten scharfen Weineßig gelegt, acht bis zehn Tage darin zugedeckt, an einem kühlen Orte stehen lassen, jeden Tag einmal umgewendet, alsdann nicht abgewaschen, sondern nur ein paarmaal mit Wasser abgespühlt und erst halb in Rindsfett gebraten. Die Brühe, worinnen das Fleisch gelegen hat, wird an das Feuer gesetzt, hierzu etwas Ingber, Pfeffer, Cardamomen, Nelken und Muscatennuß gethan, der Saft von einer Citrone nebst der Schaale dazu gegeben, auch noch etwas mit siedendem Wasser abgebrühte Pinien hinzugeworfen, und zuletzt Eingebrenntes daran gethan, und nachdem es damit gut aufgekocht hat, wird es ans Fleisch gethan, und wenn man es süß haben will, mit etwas Zucker versüßt. Wenn das Fleisch in dieser Brühe gut aufgekocht hat und gahr ist, so wird es angerichtet, die Pinien mit der löchrichten Kelle herausgenommen, und diese nebst in Scheiben geschnittener Citrone auf das Fleisch gelegt und die Brühe darüber gegossen.

Rindfleisch mit gebrannter Mehlsauce.

Ein Stück Rindfleisch wird gehörig gahr gekocht, alsdann macht man ein wenig hochbraunes Mehl, thut einige Scheiben von Zwiebeln, einige Lorbeerblätter und ein Paar Stengel Thymian daran, rührt es zusammen, thut etwas süßen Rahm, gute Brühe, ein wenig Weineßig und Butter hinzu, läßt solches zusammen durchkochen, rührt diese

Brühe durch ein feines Haarsieb, und wenn das Fleisch angerichtet ist, so wird die heißgemachte Brühe darüber gegossen. Die Brühe darf aber nicht zu dünne gemacht werden.

Rindfleisch mit Meerrettig.

Das Fleisch muß für sich gahr gekocht, und keine lange Brühe daran gelassen werden, alsdann wird der geriebene Meerrettig mit etwas geriebener Semmel in die Fleischbrühe gethan, und hierinnen ein wenig aufgekocht. Der Meerrettig darf nicht zu stark oder lange kochen, weil er dadurch seinen Geschmack verliehrt; aber auch nicht gar zu wenig, denn sonst bleibt er roh, ist nicht schmackhaft, und gar zu beissend.

Eine andere Art.

Wenn das Rindfleisch besonders gahr gekocht worden, so nimmt man nach Belieben oder Bedarf Meerrettig und etwas geschälte Mandeln, reibt und stößt jedes besonders, läßt es alsdann in einer guten fetten Fleischbrühe zusammen ein wenig aufsieden, thut hierzu noch ein wenig Ingber, Pfeffer und Muscatenblüthen, und gießt es alsdann über das gekochte Fleisch.

Boeuf à la mode.

Rindfleisch à la mode.

Man erwählt hierzu ein schönes Stück Rindfleisch aus der Keule; dieses wird gut geklopft, alsdann sticht man mit einem Messer verschiedene Löcher darein, in welche man länglichte, ohngefehr eines Fingers starke Stückchen Speck (die vorher

in

in gestoßenen Pfeffer, Nelken, gepülverten Majoran, Thymian und Citronenmelisse wohl umgewendet worden sind) steckt. Den Boden des Kastrols oder Schmortopfs belegt man mit Speckscheiben, legt hierauf das Fleisch, thut hierzu Citronenschaale, Lorbeerblätter, etwas Pfeffer und Muscarenblumen, einige Zwiebeln, etliche Löffel guten Weinessig und eben so viel Wein und Wasser. Auf diesen Schmortopf wird ein wohl passender Deckel gelegt, dieser fest mit Papier und Mehlkleister darauf geklebt, und der Topf so die Nacht hindurch in die heisse Asche gestellt. Des Morgens legt man gelindes Kohlfeuer herum, und läßt es so gelinde weich kochen. Kurz vor dem Essen wird der Topf geöffnet, und eine in Scheiben geschnittene Citrone, auch nach Belieben noch etwas Essig und Wein, hinzu gethan. Die Brühe wird mit etwas braungemachten Mehl gehörig dick gemacht, und das überflüssige Fett vor dem Anrichten abgenommen.

Rindfleisch mit Petersilienwurzeln.

Das Fleisch wird gemeiniglich von einem fleischigten Stück genommen, welches wohl geklopft werden muß, und wie gewöhnlich zugesetzt wird. Hierauf schneidet man 2 große Hände voll Petersilienwurzeln in gleich lange Stückchen, thut ein gutes Stück Butter in ein Kastrol, röstet einen Kochlöffel voll Mehl gelb, dämpft die geschnittenen Wurzeln darin, thut Muscatenblüthe nebst 2 Löffel voll Fleischbrühe daran, legt eine halbe Stunde vor dem Anrichten das Fleisch darein, und läßt es noch so lange darin kochen, bis man es an-

richten will. Sollte die Sauce zu dick werden, so verdünnet man sie mit der Fleischbrühe.

Rindfleisch mit Rosinen.

Zu dem gahr gekochten Fleisch werden nach Verhältniß desselben einige Hände voll große Rosinen mit etwas Eßig, Lorbeerblätter und braun geröstetes Mehl hinzugethan, und damit ein wenig aufgekocht. Diese Brühe darf aber nicht so gar lang oder dünne gemacht werden.

Rindfleisch mit Wein.

Man nimmt ein Stück Oberschaale oder Brust, salzet es, bestreuet es mit etwas gestossenen Nelken, Cardamomen und Muscatenblumen, belegt es mit Lorbeerblättern, gießt Wein darauf, läßt es ein Paar Nächte an einem kalten Ort darin liegen, wendet es während der Zeit ein paarmal um, salzt es alsdann und setzt es ans Feuer. Wenn das Fleisch gahr ist, so wird etwas trocken gebranntes Mehl darunter gerührt und eine Citrone scheibenweise geschnitten, hinzugethan. Ist das Fleisch mit diesem aufgekocht, so wird es angerichtet, die Lorbeerblätter und Citronen kommen oben auf das Fleisch, den Rand der Schüssel belegt man mit frisch geschnittenen Citronen und Lorbeerblättern, und die Brühe gießt man darüber.

Rindsmaul zu kochen.

Man kocht das Rindsmaul in Wasser, worein Salz gethan worden, ab, reinigt es von der weissen Haut und den Schiefern, steckt hin und wieder ein wenig Knoblauch hinein, macht in einer Pfan-

ne

ne oder Tiegel etwas Schmalz heiß, legt das Maul darein, würzt es mit Pfeffer und Salz, und läßt es ein wenig braten. Wenn es beynahe gut gebraten ist, wirft man etwas Brodkrume hinzu, daß sie schön gelb werden, und richtet sie über das Maul an. Man kann Eßig und Pfeffer dazu auf den Tisch herum geben.

Auf eine andere Art.

Man siedet das Rindsmaul eben so, wie vorher gedacht worden, in Salzwasser ab, ziehet die weiße Haut davon, schneidet es, ehe es kalt wird, in dünne Scheibchen, legt es in eine Schüssel, würzt es mit Pfeffer und Salz, gießt guten Eßig daran, und läßt es im Keller zu einer Sulze gestehen.

Rindszunge mit Aepfelsauce.

Die Zunge wird erstlich gahr gekocht, und wenn sie noch warm ist, die Haut abgezogen. Die Aepfel schälet man, schneidet die Krübse heraus, und läßt die in Stücken geschnittene Aepfel mit ein wenig Wasser in einem Tiegel weich kochen, rührt sie alsdann durch einen Durchschlag, gießt Wein dazu, und mischt etwas geschnittene Citronenschaalen, gestossenen Zimmt und Zucker darunter, und läßt es noch etwas kochen. Diese Brühe, welche nicht zu dünne seyn darf, wird sodann über die abgekochte und in die Länge geschnittene Rindszunge gegossen.

Rindszunge mit einer braunen Sauce.

Die Zunge wird vorher in Salzwasser abgekocht, dann die Haut abgezogen, die Länge durchschnitten, etwas Butter in einem Tiegel gethan

gelbbraun werden lassen, die Zunge auf beyden Seiten ein wenig braun geschmort, alsdann aber folgender Ueberguß gemacht:

Man mache ein gutes hochbraunes Mehl mit etwas Zucker abgerührt, alsdann kleingehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, gestoßene Nelken, Rosinen, Corinthen, Mandeln, in zarte Streifen geschnittene Citronenschaalen, welche vorher aufgekocht worden; dies alles in das braune Mehl gethan, gut durchgerührt, und etwas Wein und Wasser daran gegossen, und damit kochen lassen, daß es eine Brühe wird; hernach thut man etwas Weinessig, Zucker, Citronen und in Würfel geschnittenen Citronat hinzu, kocht alles noch ein wenig durch und gießt es über die Zunge.

Rindszunge mit saurer Brühe.

Wenn die Zunge, wie mehrmalen gedacht worden, gehörig abgekocht und die Haut abgezogen ist, so macht man hierüber eine saure Brühe von großen Rosinen, etwas Lorbeerblättern, Essig und braungeröstetem Mehl, und legt die zubereitete Zunge darein.

Behandlung der zum Räuchern bestimmten Rindszungen.

Die Rindszungen können nicht nur frisch auf so mancherley Weise zu einer angenehmen Speise zugerichtet werden, sondern sie geben auch das allerangenehmste geräucherte Stück Fleisch, und welches sehr lange dauert.

Bestimmt man die Zungen zum Räuchern, so müssen sie eben so wohl wie anderes zum Räuchern bestimmte Fleisch eingesalzen und in Salzlake gelegt

legt werden. Weil dieses Geräucherte durch die Röthe ein schönes Ansehen erhält, so nimmt man gerne etwas Salpeter mit unter das Salz. Sollen sie lange dauern, so ist es nöthig, daß sie weit länger, als das andere zum Räuchern bestimmte Fleisch, in der Lake liegen bleiben. Man kann sie immer einige Wochen darin liegen lassen, weil das Salz sich durch die dicke Haut nicht so leicht hindurchziehen kann, als bey dem Fleische. Sie müssen auch mit der Lake gänzlich bedeckt seyn, oder wenn diese hierzu nicht hinreichend ist, öfters darin umgekehrt und mit der Lake begossen werden.

Diese Zungen müssen auch länger im Rauche hängen als das Räucherfleisch, und es ist nicht zu befürchten, daß sie zu hart werden, denn ihr Fleisch ist sehr butterhaft, und wenn eine Zunge auch von dem ältesten Ochsen wäre, dessen Fleisch jederzeit zähe ist, so wird sie doch nicht zu hart. Wenn die Zungen aus dem Rauche genommen werden, so kann man sie noch eine Zeitlang in einer luftigen Kammer aufhängen, und sie darauf in ein reines und trockenes Gefäß legen.

Gefüllte Rindszunge.

Die Zunge wird gleichfalls in Salz und Wasser weich gekocht, die Haut abgezogen und in der Länge von einander geschnitten; alsdann schneidet man das Fleisch heraus, hackt es, vermischt es mit Eyern, kleinen Rosinen, gehackter Petersilie, gestossenen Muscatenblumen und geriebener Semmel, rührt es wohl durch einander, und füllt es wieder in die ausgeschnittene Zunge; hierauf bestreiche man eine Tortenpfanne mit Butter, lege sie hin-

ein, bestreiche die Zunge öfters mit zerlassener Butter, mache folgende Sauce dazu, richte die Sauce an, und lege die Stücken Rindszunge darauf.

Zur Sauce nimmt man etwas gute Fleischbrühe, ein wenig Muscatenblumen, Nelken, Pfeffer, einige gewässerte und kleingehackte Sardellen, Kapern und Citronenscheiben, läßt es gehörig einkochen, und richtet sie, wie gedacht, an.

Geröstete Rindszunge.

Die Zunge wird gehörig gekocht, die Haut abgezogen, und der Länge nach von einander geschnitten, man wendet sie alsdann in Mehl um, läßt Butter in einem Tiegel zergehen, legt sie darein, wendet sie öfters, und läßt sie braun werden. Nunmehr wird sie in einen andern etwas tiefern Tiegel oder Kastrol gelegt, Fleischbrühe darüber gegossen, etwas Muscatenblumen, Pfeffer, Nelken, einige gewässerte und kleingehackt Sardellen, Kapern und Citronenscheiben dazu gethan, und hiermit gehörig kochen lassen.

Gespickte Rindszunge mit einer Sauce.

Wenn man die Zunge gekocht und die Haut abgezogen hat, so muß man sie halb abkühlen lassen, und denn, ehe sie recht kalt und hart wird, länglicht durchschneiden, und die beyden runden Seiten überspicken, alsdann auf der platten Seite an einen Bratspieß gebunden und gebraten, daß es eine gelbbraune Farbe bekommt. (Wer keinen Bratspieß hat, verrichtet dieses Braten in einem schicklichen Tiegel.) Nunmehr wird ein Mösel Wein in ein Geschirr gegossen, hierzu etwas Zucker,

Zimmt,

Zimmt, Gewürznelken, Lorbeerblätter und Citronenschaalen gethan, solches so kurz eingekocht, daß es etwas dicklicht wird, dann in die Schüssel gethan, die Zunge darauf angerichtet, und die runden gespickten Seiten nach oben gelegt.

Rindszunge mit Hahnebutten.

Man kocht die Zunge mit Wasser und Salz, zieht die Haut ab, und schneidet sie in der Mitte von einander; hierauf nimmt man ohngefähr eine Hand voll Hahnebutten, läßt diese ganz weich kochen, schlägt sie durch ein Sieb, thut etwas Fleischbrühe, ein Glas weißen Wein, einen Löffel voll Eßig, etliche Citronenscheiben, etwas gestossene Nelken und Zucker dazu, läßt sie mit einem Stück Butter aufkochen, und richtet sie über die Zunge an.

Frische Rindszunge in einer Sardellensauce.

Die grüne Ochsenzunge siedet man in Salzwasser weich, legt 4 Loth Sardellen in das Wasser, hackt eine Handvoll Petersilie, und von einer halben Citrone die Schaale und Mark, nimmt hierauf die Sardellen aus dem Wasser, reinigt sie, thut die Gräten davon, und schneidet die Sardellen unter das Gehackte. Alsdann läßt man ein Stückchen Butter im Kastrol zergehen, röstet einen kleinen Löffel voll Mehl dunkelgelb, dämpft das Gehackte darin, und thut 2 Löffel voll Fleischbrühe nebst Muscatenblüthe daran. Wenn die Zunge weich ist, wird sie geschält, der Länge nach von einander geschnitten, in die Sauce gelegt, und bis zum Anrichten darin gekocht.

Anmerkung. Statt der Sardellen können

auch Kapern, Oliven oder Heringe genommen werden.

Andere Art mit Himbeeressig.

Die Zunge siedet man, wie gewöhnlich, röstet einen Löffel Mehl hellgelb in einem Stückchen Butter, und gießt ein halbes Maas Himbeeressig daran. Ist schon Zucker bey dem Himbeeressig, so thut man keinen mehr daran, ist aber der Essig ohne Zucker, so wird er versüßt, bis er die gewöhnliche Süße hat. Wenn die Zunge weich und geschält ist, wird sie der Länge nach in 4 Theile geschnitten, und die Sauce darüber gegossen. Man kann auch eine Kirschensauce von frischen Kirschen oder von Kirschensaft daran machen, nur muß, wenn sie zu süß ist, etwas Essig dazu genommen werden.

2) Kalbfleisch.

Braunes Kalbfleisch in Scheiben.

Man nimmt nach Belieben einige Scheiben Kalbfleisch, die etwas dick sind, klopft dieselben etwas, durchzieht sie mit Speck, bestreuet sie mit Mehl, und bratet sie auf beyden Seiten braun; alsdann nimmt man gute Fleischbrühe, oder gießt in Ermangelung derselben ein wenig kochendes Wasser darauf, thut hierzu Salz, Lorbeerblätter, ganze Zwiebeln mit Würznelken besteckt, einige Körner ganzen Pfeffer und ein Bündchen Kräuter von Thymian, Basilicum und Peterßlie, und kocht es damit gahr. Nunmehr wird das Fleisch herausgenommen, und in ein anderes Geschirr gelegt; ist die Brühe noch zu lang, so läßt man sie

auf

auf starkem Feuer so weit einkochen, als es nöthig ist; alsdann wird sie durch ein Sieb getrieben, wieder auf das Kalbfleisch gethan, und hiermit noch ein wenig gekocht, sodann angerichtet, und nach Belieben noch etwas Citrone darzu gethan.

Kalbfleisch mit frischen Gurken zu schmoren.

Man schneidet das Fleisch in kleine Stücke, und nachdem dasselbe gewaschen worden, legt man es in ein Kastrol, thut hierzu etwas Salz, ein Stück Butter, ein wenig Muscatenblumen, einige Citronenscheiben, ein wenig Fleischbrühe oder Wasser und frisch geschälte, in Stücken geschnittene Gurken, die aber noch keine Kerne haben dürfen, und läßt es sachte schmoren, bis es gahr ist, alsdann thut man noch ein wenig gerieöene Semmer hinzu, und richtet es an.

Geklopftes Kalbfleisch mit Kapern.

Man nimmt hierzu ein Stück Kalbfleisch aus der Keule, schneidet dasselbe in dünne Scheiben, überklopft es auf beyden Seiten ein wenig, und bestreuet es ganz dünne mit Mehl; alsdann läßt man ein gutes Stück Butter gelbbraun werden, thut das Kalbfleisch darein, deckt es zu, läßt es auf gelindem Feuer durchschwitzen, thut auch Kapern mit etwas kleingehackten Zwiebeln und ein klein wenig Brühe, oder, in Ermangelung derselben, Wasser dazu, so, daß die Sauce dicklicht wird, und läßt alles zusammen ein wenig aufkochen.

Kalbfleisch mit Majoran.

Wenn das Kalbfleisch, wie gewöhnlich, gahr gekocht ist, thut man es in ein Kastrol oder Topf, würzt

würzt es mit ein wenig Muscatenblüthe und Ingber, thut geriebenen und durchgesiebten Majoran daran, gießt etwas Brühe darauf und ein Stück Butter hinzu, und läßt es noch öfters durchkochen, damit es dicklicht werde.

Kalbfleisch mit Rosinen und Kapern.

Das in Stücken geschnittene und gereinigte Kalbfleisch wird eine Weile in siedendes Wasser gethan, alsdann abgeputzt und abgekühlet; hierauf legt man es in ein Kastrol, thut hierzu etwas Muscatennuß, Ingber, eine Zwiebel, etliche Lorbeerblätter, Citronenschaale, Kapern, kleine Rosinen, geriebene Semmel, etwas Fleischbrühe und ein wenig Wein, setzt alles auf Kohlen, thut auch noch ein wenig Butter dazu, und läßt es mit einander kochen, bis die Brühe etwas dicklicht wird, so ist es zum Speisen fertig.

Kalbfleisch in einer Speckſauce.

Hierzu werden Rippen genommen, wohl geklopft, mit zerlassener Butter überstrichen, mit Pfeffer, Salz und Nägelein bestreuet, auf dem Rost gelb gebraten, und während dem Braten öfters mit zerlassener Butter bestrichen, daß sie saftig bleiben. Hierauf hackt man ein Stückchen Speck und eine Zwiebel klein, röstet einen halben Löffel Mehl in einem Stück Butter gelb, dämpft den geschnittenen Speck und Zwiebel wohl darin, löscht ihn mit einem Löffel voll Fleischbrühe ab, thut ein Paar Citronenscheiben, ein Lorbeerblatt, ein wenig Muscaten und das gebratene Fleisch da-

zu, wenn es eine Weile gekocht und wenig Sauce mehr hat, wird es angerichtet.

Kalbfleisch mit Wein.

Hierzu nimmt man mittelmäßige Stücke vom Vordertheile des Kalbes, wässert dasselbe sauber aus, und kocht es mit etwas Wasser, Salz und ein Stückchen Butter gahr; alsdann macht man ein wenig weiß gebranntes Mehl mit feingehackten Thymian und einigen Lorbeerblättern, thut das gekochte Fleisch hinzu, Wein darauf, so viel als nöthig ist, und läßt es damit noch etwas durchkochen. Liebhaber können auch noch etwas Zucker hinzu thun.

Eingemachtes Kalbfleisch.

Drey Pfund Kalbfleisch, welches von der Brust oder den Rippen seyn muß, klopft man ein wenig, wäscht es aus, thut 4 Loth Butter in einen Tiegel, 2 Kochlöffel Mehl nebst einen starken Kochlöffel Semmelmehl daran, eine feingeschnittene Zwiebel, nebst kleingeschnittener Petersilie dazu, dämpft dies gleich mit dem Mehl in der Butter ab, schüttet nach diesem ein viertel Maas Wein, 2 Schöpflöffel Wasser oder Fleischbrühe daran, thut noch ein Lorbeerblatt, 3 Citronenscheiben und etwas Muscatennuß dazu. Wenn dies zusammen zu kochen anfängt, wird das Fleisch darein gelegt und so lang gekocht, bis es weich ist. Wer die Zwiebel nicht mag, kann statt der geschnittenen eine ganze, mit 3 Nägelein besteckte, daran thun, und beym Anrichten wieder herausnehmen. Es können auch Kapern oder Morcheln zum eingemachten Kalbfleisch genommen werden.

Gebackenes Kalbfleisch.

Vom Schlegel oder Bug ist dies am besten. Es werden fingerlange und dreyfingerbreite Stücken geschnitten, mit den Messerrücken wohl geklopft, in unter einandergemengtes weiß Mehl, Pfeffer und Salz umgekehrt, und in heissem Schmalz saftig gebacken. Sobald sie ein wenig gelb sehen, sind sie schon fertig, sonst werden sie hart. Aus dem Salz legt man sie auf eingeschnittenes Brod. Sie sind zu jedem Gemüß tauglich.

Gehacktes Kalbfleisch in ein Netz gefüllt.

Derbes Kalbfleisch von der Keule wird mit Nierenfett gehackt, alsdann mit eingeweichter Semmelkrume und erforderlichem Salz und etwas Gewürz vermischt, vier, oder nach Verhältniß mehr Eyer darein geschlagen, und hierauf in ein Kalbsnetz gefüllt und zugenäht. Hat man Fleischbrühe, so legt man es in dieselbe, wo nicht, so wird es in Wasser, ohngefehr drey Viertelstunden, gekocht. Hierauf nimmt man es heraus, läßt es erkalten, ziehet den Faden aus dem Netz, schneidet es in Scheiben, und macht eine Weinsauce oder bloß braune Butter dazu.

Geklopftes Kalbfleisch.

Von einer untern Kalbsschaale macht man dünne 2 fingerbreite Stückchen, häutet sie rein, klopft sie breit, schneidet etwas Petersilie nebst einem Stückchen Citronenschaale fein, legt auf eine Schüssel dünne Butterschnitten, streuet so viel Semmelmehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann,

dar-

darauf, von der geschnittenen Petersilie und Citronenschaale darüber, thut Muscatenblühe, ein wenig Salz und den Saft von einer halben Citrone dazu, legt das geklopfte Fleisch in der Ordnung darauf, bestreuet es wieder mit dem oben Angezeigten, schüttet einen kleinen Schöpflöffel Fleischbrühe daran, deckt es zu, und stellt es auf die Kohlpfanne. In einer Viertelstunde ist es fertig. Ehe man es zu Tische bringt, wird die Sauce mit 2 Eyergelb abgezogen, darüber gegossen, aber nicht mehr gekocht.

Gewickeltes Kalbfleisch.

Von einem Kalbsschlegel schneidet man 3 fingerbreite und etwas längere Stücken, klopft sie, überstreicht jedes Stück mit zerlassener Butter, reibt ein kleines Stück schwarze Brosamen auf dem Reibeisen, mengt eine kleingehackte Zwiebel, etwas Petersilie, Salz, Pfeffer, Muscaten und Nägelein darunter, bestreuet die bestrichene Stücken von dem Vermengten, rollt jedes Stück gleich einer Wurst auf, legt sie in einen breiten Tiegel, worinn zerlassene Butter ist, streuet das übrige Vermengte darüber, deckt es eine Viertelstunde zu, läßt es dämpfen, deckt es wieder auf, und läßt die Würste erst gelb werden. Hierauf legt man sie auf eine Schüssel, gießt das Fett davon ab, $\frac{1}{4}$ Maas sauren Rahm daran, und thut ein Paar Citronenscheiben darein. Wenn dies ein wenig gekocht hat, wird es über die Würste angerichtet.

Uebrig gebliebenes Kalbfleisch oder Braten gut zuzurichten.

Man schneide das übrig gebliebene Fleisch in selbst beliebige kleine Stücken, röste ein wenig Mehl in Butter gelb, dämpfe damit Peterfilie und Charlotten, thue die übrig gebliebene Bratenfauce dazu, würze es mit ein wenig Pfeffer, Würznelken, Salz, geschnittenen Citronenschaalen, man thue auch etwas Citronensaft, gehackte Sardellen, (oder statt derselben guten Hering) Rosmarin, Lorbeerblätter, ein wenig Eßig und Fleischbrühe daran, lasse alles mit einander gut aufkochen, und richte es an.

Kalbsrippen mit Papier umwunden auf französische Art.

Die Kalbsrippen werden wohl geklopft, mit einem Messer sauber abgeschabt, und ein Paar Charlottenzwiebeln, ein Stückchen Speck nebst ein wenig Peterfilie zusammen klein gehackt. Zu 2 Pfund Rippen weicht man eine Semmel ein, nimmt das Gehackte und die ausgedrückte Semmel in eine Schüssel, geriebenen oder fein geschnittenen Thymian, etwas Basilicum, Salz und ein wenig Pfeffer dazu, rührt solches mit 3 bis 4 Eyergelb unter einander, schneidet zu jeder Rippe weiß Papier, streift das Fleisch zurück, daß das Bein leer bleibt, bestreicht jedes Papier mit Butter, legt ein Stückchen frischen Speck darauf, überstreicht die Rippen auf beyden Seiten mit der angerührten Fülle, wickelt sie in das Papier, umbindet sie mit einem Faden, und brater sie langsam auf dem Rost.

Hier-

Hierauf werden die Fäden abgeschnitten, die Rippen samt dem Papier auf die Schüssel gelegt, und mit Petersilie garnirt. Sie taugen zu jedem Gemüse.

Kalbsrippen.

Man nimmt so viel Rippen als Personen, klopft sie wohl, schabt sie mit dem Messer ab, streift das Fleisch von den Rippen zurück, daß es besser anzugreifen ist, vermengt eine Hand voll Semmelmehl mit Pfeffer und Salz, zerläßt in einem breiten Geschirr Butter, kehrt die geklopfte Rippen in dem Semmelmehl um, legt eines an das andere in die Butter, und bratet sie auf beyden Seiten gelb.

Gebrühter Kalbskopf in Speecksauce.

Nach dem Brühen setzt man ihn mit 1 Theil Wein, 1 Theil Essig und 1 Theil Wasser zu, thut Salz, ein Paar Lorbeerblätter, eine ganze Zwiebel und Rosmarien dazu, schäumt ihn während dem Sieden fleißig ab, und kocht ihn so lange, bis er weich ist. Zur Sauce schneidet man 4 Loth Speck klein gewürfelt, und eine große Zwiebel, röstet in einem Stückchen Butter einen starken Kochlöffel Mehl gelb, dämpft die geschnittene Zwiebel und Speck wohl darinn ab, gießt einen Löffel voll von der Kalbskopfbrühe und einen Löffel Fleischbrühe daran, thut ein Paar frische Citronenscheiben, einen Eßlöffel voll Kapern und 2 Loth zuver in ein wenig Wasser gebräunten Zucker auch an die Sauce, damit sie mehr Farbe bekommt. Wenn der Kopf angerichtet ist, wird die Sauce darüber gegossen, oder besonders dazu aufgestellt.

Kalbskopf zuzurichten.

Der Kalbskopf wird, sobald das Kalb geschlachtet ist, mit Haut und Haar abgeschnitten und in kaltes Wasser geworfen, damit sich das Blut herausziehe. Nunmehr wird der Kopf mit den Haaren in Wasser ans Feuer gesetzt und gekocht. Wenn er eine Weile gekocht hat, nimmt man ihn heraus, und schabet die Haare mit der obersten dünnen Haut, worinn die Haare stecken, nicht aber die dickere untere Haut, ab. Hierauf putzt man ihn mit einem Messer vollends sauber ab, und er kann dann auf verschiedene Weise, entweder für sich allein, oder mit den Füssen zubereitet werden, als mit einer Speckbrühe auf folgende Art:

Man wässert den also zubereiteten Kopf allein, oder mit den Füssen zusammen, und kocht ihn alsdann mit Wasser und Salz gahr. Hierauf setzt man ihn zum Abkühlen hin, sticht ihm die Augen aus, reißt die Kinnbacken los, putzt von dem Gaumen die weiße Haut herunter, und bricht alle Zähne, bis auf die hintersten, aus. Von den Füssen werden die Haare auch rein abgeputzt. Dann läßt man Butter in einem Kastrol oder Tiegel zergehen, rührt etwas Mehl darunter, und läßt es kastanienbraun werden, von beyden soviel, als man genug zu haben glaubt, würzt es mit Ingber und Pfeffer, legt den Kopf und die Füsse darein, und läßt es kochen. Unterdessen bringt man geschnittenen und gerösteten Speck an den Kalbskopf, schneidet aber auch Speck und Semmel würflicht, und rührt es durch einander. Wenn man alsdann den

Kopf

Kopf anrichtet, legt man die Füsse aussen herum, bringt die geröstete Semmel und den Speck darauf, und streuet Ingber und Pfeffer darauf.

Oder man macht eine Sauce von fettem in Würfel geschnittenen Speck, welche man in einem Tiegel über Kohlenfeuer braten läßt, thut einen guten Theil gehackte Zwiebeln dazu, rührt es um und läßt die Zwiebeln damit weich braten; hierauf wird (vom Feuer abgehoben) Eßig und etwas Wasser dazu gegossen, gestossener Pfeffer, englisches Gewürz, etwas Zucker, Citronenscheiben, große und kleine Rosinen, abgebrühete und länglicht geschnittene Mandeln, geriebener Pfefferkuchen und geriebenes Brod dazu gethan, dieses alles läßt man zusammen kochen und rührt es wohl unter einander. Anstatt des Pfefferkuchens und Brodes kann man auch braun geröstetes Mehl darunter nehmen. Von dem gahr gekochten Kalbskopf muß man unterdessen die Kinnbacken und Zähne losmachen, den Gaumen abputzen, die Zunge herausschneiden und in der Länge von einander spalten. Den Kopf legt man nun, wenn man ihn aufgebrochen und in zwey Theile getheilt hat, in eine Schüssel. In jeden halben Kopf legt man die Hälfte des Gehirns, so, daß die platte Seite oben komme, und streuet auf dasselbe gestossenen Pfeffer und Salz. Aus den Füssen macht man die Knochen heraus, legt sie nebst der Zunge an die Seiten des Kopfs, und giesset die Sauce darüber. Auf gleiche Art macht man den Kalbskopf mit Majoran. Wenn der Kalbskopf in ein Kastrol gethan, mit etwas Muscatenblüthe, Ingber und Pfeffer gewürzt worden, und ein Stück Butter, auch etwas geriebene Semmel,

(damit die Brühe dicklich werde) dazu gethan ist, so läßt man ihn damit noch etwas kochen. Unterdessen rührt man trockenen Majoran durch einen Durchschlag, und schüttet davon ohngefähr einen Löffel voll in die Brühe. Wenn alsdann alles noch eine kurze Zeit gekocht hat, so kann man den Kopf anrichten.

Kälberzunge mit brauner Sauce.

Die Kälberzungen werden erstlich in Wasser und ein wenig Salz abgekocht, dann die Haut abgezogen, und in die Länge mitten durchgeschnitten, in brauner Butter ein wenig braun geschmort, alsdann folgende Sauce dazu gemacht:

Man macht ein wenig braunes Mehl mit ganz feingehackten Zwiebeln, ein oder zwey Löffel voll Senf, Citronenschaale und Citronenscheiben, alsdann etwas Fleischbrühe dazu, läßt alles zusammen ein wenig durchkochen, daß es dicklich wird, thut hierauf noch ein wenig Weinessig und Zucker hinzu, und richtet es über die Zungen an.

Gebackene Kalbsleber.

Man häutet die Leber, schneidet der Länge nach halb fingersdicke Schnitten daraus, kehrt die Stückchen in Mehl, Pfeffer und Nägelein um, und bäckt sie schnell in Schmalz. Es muß wohl Achtung darauf gegeben werden, daß die Leber nicht zu hart wird, sondern ganz gelind und saftig bleibt. Sie darf nur etliche Minuten im Schmalz bleiben, dann wird sie auf ein geschnittenes Brod gelegt, gleich auf eine kleine Schüssel gethan, mit Salz überstreuet, und warm zu Tische gegeben.

Die

Die Peterfilie darauf zu backen darf man nicht vergessen. Sie kann zu jedem Gemüs gegeben werden.

Kalbsleber auf andere Art.

Man schneidet die Leber ebenfalls zu dünnen Schnitten, legt alles aus einander auf ein Bret, überstreuet sie mit Pfeffer, Nägelein und ein wenig Mehl, legt auch ein gutes Stück Butter in ein breites Geschirr. Wenn die Butter zu schäumen anfängt, überlegt man den Tiegel mit Salbeyblättern, die Leber darauf, und bestreuet sie wieder mit Pfeffer und Nägelein. Sie wird schnell gebraten, nur einmal umgekehrt, und erst beym Anrichten gesalzen, weil sonst die Leber durch das Salz hart wird.

Gespickte Kalbsleber.

Man häutet solche, schneidet sie zu fingersstarken Stücken, spickt jedes mit feinen Speck, legt die gespickten Stückchen auf ein Bret, bestreuet sie mit ein wenig Pfeffer, Nägelein und so viel Mehl, als zwischen 4 Finger gefaßt werden kann, zerläßt in einem Tiegel ein Stückchen Butter, legt die Stücken so darein, daß die bestreute Seite unten hin kommt, bestreuet sie oben wieder mit dem nehmlichen, und schneidet indessen ein Stückchen Speck, eine Zwiebel und ein wenig Citronenschaale zusammen klein. Wenn nun die Leber auf beyden Seiten gelblicht ist, wird das Letztgeschnittene darüber gestreuet und noch ein wenig mit gedämpft, etwas Citronensaft und Fleischbrühe dazu gethan, und schnell, so lang, als ein Paar weiche Eyer, gekocht. Sie muß wenig Sauce behalten, und

erst bey dem Anrichten gesalzen werden. Ist sie nicht schmackhaft genug, so wird ihr mit Citronensaft oder Eßig geholfen.

Kalbsleber in einer Sauce.

Man läßt die Leber ganz, häutet sie, schneidet das Adrichte davon, siedet sie nur eine kurze Zeit in siedender Milch auf Kohlen, röstet einen kleinen Löffel Mehl in einem Viertling Butter hellgelb, dämpft kleingehackte Charlottenzwiebeln und ein wenig Citronenschaale in dem gerösteten Mehl, thut von einer ganzen Citrone den Saft nebst Pfeffer, Muscaten, Nägelein dazu, und einige Löffel Fleischbrühe daran, nimmt die Leber aus der siedenden Milch, klößt sie mit Fleischbrühe ab, legt sie auf eine Schüssel, richtet die Sauce darüber an, und läßt sie noch einen Augenblick auf der Kohlpfanne anziehen. Ist die Sauce nicht gesalzen genug, so wird ihr beym Anrichten geholfen.

Kalbsleber mit einer sauren Zwiebelbrühe.

Die Leber wird mit stark geschnittenen Speckstreifen durchzogen oder gespickt, mit Mehl bestreuet, in ein Kastrol oder Tiegel mit Butter gelegt, und bey öfterm Umwenden bräunlich gebraten; alsdann gießt man etwas Fleischbrühe und einen guten Theil Eßig daran, thut eine gute Partie gespickte Zwiebeln, auch, wenn man will, etwas Citronenschaale daran, und läßt die Brühe dicklicht kochen.

Gefüllte Kälbermägen.

Der Kälbermagen wird recht gut und sauber ge-

gereinigt und gewaschen, aber nicht aufgeschnitten, zum Füllen hackt man etwas Rindsmark und Kalbfleisch, vermischt es mit geriebener und in Butter gerösteter Semmel, würzt und salzet es, schlägt einige Eyer daran, und rührt alles gut durch einander. Wenn dieses Gemische ein wenig zu dick gerathen sollte, so verdünnt man dasselbe ein wenig mit Milch oder auch Fleischbrühe. Hiermit füllet man den Magen, heftet ihn zu, und läßt ihn gehörig gahr kochen.

Gefüllte Kalbsmilzen.

Sie werden am dicken Theil aufgebrochen, und mit einem spitzigen Messer behutsam durchbohrt, daß wo möglich auf beyden Seiten kein Schnitt darein kommt. Zu 3 Milzen macht man eine Semmel zu ganz feinen Stückchen, schneidet ein frisches Netz, oder auch zwey, wenn sie nicht groß sind, ebenfalls klein, thut ein wenig Petersilie, Schnittlauch, Salz und Muscatblüthe dazu, rührt es mit 3 Eyern an, füllt es in die Milze, näht sie recht zu, siedet sie eine Viertelstunde in der Fleischbrühe, zerläßt in einem kleinen Geschirr Butter, salzt die Milze aus der Fleischbrühe ein klein wenig ein, und bratet sie in der Butter gelb. Sie können zu dem Gemüs aufgeschnitten werden.

Kalbsfüsse in Buttersauce.

Wenn sie in Wasser weich gesotten, und die Beine davon sind, quirlt man 3 bis 4 Eyer, kehrt die Füsse darinn um, bäckt sie in Schmalz gelb, thut einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe in einen Tiegel, zart gehackte Petersilie, Muscat-

blüthe und den Saft von einer halben Citrone dazu, knetet 4 Loth frische Butter mit einen kleinen Löffel Mehl, und rührt es langsam an die Fleischbrühe; sobald es ein wenig gekocht hat, zerrührt man 3 bis 4 Eyergelb, gießt die gekochte Sauce unter beständigem Rühren langsam daran, kehrt die Kalbsfüße schnell darinn um, und richtet sie an.

Gebackene Kalbsfüße.

Von beynahe einem halben Maas süßer Milch kocht man einen gebrühten Taig, trocknet ihn mit einem Stückchen Butter auf, läßt ihn ein wenig in einer Schüssel erkalten, und rührt 4 bis 5 Eyer, eins nach dem andern, darein. Der Taig muß in der Dicke wie ein Straubentaig seyn, und ein wenig gesalzen werden. Wenn die Kalbsfüße im Salzwasser recht weich gekocht, und die stärksten Beine davon sind, werden sie in den Taig umgekehrt, und in Schmalz langsam gebacken. Man muß sie fleißig im Schmalz rütteln, daß sie auflaufen und sich nicht an der Pfanne anhängen. Sobald sie auf beyden Seiten gelb sind, werden sie auf geschnittenes Brod gelegt, und warm aufgestellt.

Gebratene Kalbsfüße.

Die Füße werden zu diesem Ende in Salz und Wasser gahr gekocht, und alle Knochen herausgenommen. Wenn sie kalt sind, schneidet man sie von einander, macht einen dicken Taig von Eyern, etwas Milch, Mehl, Zucker und ein wenig gestoßene Muscatenblumen, kehret die Füße darinn um, bäckt sie in Butter und giebt sie so zu Tische;

oder aber, man richtet sie auch, wenn sie gekocht sind, mit einer sauern Brühe an.

3) Schöpsenfleisch.

Schöpsenfleisch mit Kümmel.

Das Fleisch wird in ordentliche Kochstücke gehauen, gehörig gewässert, damit es fein weiß werde, alsdann mit Salz und kochendem Wasser ans Feuer gesetzt. Wenn dasselbe gehörig abgeschäumt ist, so kann man einige Kräuter, als Lorbeerblätter, Zwiebeln ꝛc. daran thun. Ist das Fleisch gahr gekocht, so macht man ein wenig weißgebranntes Mehl, thut das Fleisch und Kümmel nach Gefallen hinzu, nimmt das überflüssige Fett von der Brühe, gießt hierauf so viel Brühe als nöthig ist, durch ein Sieb an das Fleisch und Mehl, läßt alles zusammen noch gut durchkochen, und richtet es alsdann gehörig an.

Schöpsenfleisch mit Kümmelsauce.

Hierzu ist ein Rippen- oder Bruststück das beste. Zu 2 bis 3 Pfund nimmt man so viel Kümmel, als zwischen 3 Fingern gefaßt werden kann, thut das Fleisch nebst dem Kümmel in ein Kastrol, halb Wasser und halb Fleischbrühe, kleingeschnittene Petersilie, Muscaten, ein wenig Pfeffer und ein Paar Citronenscheiben dazu. Wenn das Fleisch halb weich ist, so schöpft man das Fett davon ab, verrührt einen Löffel Mehl in einem Stückchen Butter, und rührt es an das Fleisch, welches dann vollends ganz weich gekocht wird. Ist es beym Anrichten noch zu fett, so wird es abgeschöpft.

Schöpsenfleisch mit Zwiebeln.

Wenn das Fleisch in Kochstücke gehauen und gehörig gewässert worden, so wird es ans Feuer gesetzt, eine beliebige Menge Zwiebeln in Scheiben geschnitten, diese zu dem Fleisch in die fette Brühe gethan, zugleich eine kleine Hand voll Kümmel daran geworfen, und gahr gekocht; zuletzt wird die Brühe mit geriebener Semmel gehörig dicke gemacht.

Geschmorte Schöpskeule mit Rindfleisch.

Von einer Schöpskeule wird der Nierenbraten und der Beinknochen abgehauen, alsdann ganz mürbe geschlagen. Nunmehr thut man Butter in ein Kastrol, läßt diese gelbbraun werden, legt die Schöpskeule mit ein Paar Scheiben Rindfleisch hinein, deckt das Geschirr zu, läßt sie ganz langsam gahr schmoren, und wendet sie unterdessen einigemal um. Wenn es gahr ist, so nimmt man das Rindfleisch heraus, hackt dieses so klar als möglich, und stößt solches in einem Mörsel vollends zu einem Taige; nunmehr nimmt man die Keule heraus, und wenn zuviel Fett in dem Geschirr ist, so gießt man etwas davon ab, thut das gestossene Rindfleisch zu der übrigen Butter in die Pfanne oder Kastrol, thut hierzu noch ein wenig Mehl, Zwiebeln und Lorbeerblätter, läßt alles gut mit einander durchbraten, rührt es fleißig um, gießt alsdann etwas gute Fleischbrühe oder kochendes Wasser darauf, kocht alles gut mit einander auf, und streicht es alsdenn durch. Jetzt thut man die Schöpskeule in die durchgestrichene Sauce, salzt

sie,

sie; wenn es noch nöthig ist, kocht man alles zusammen noch eine Weile auf, und richtet sie sodann zum Speisen an.

Schöps- oder Hammelsrippen.

Diese sind viel härter und zäher als andere Rippen. Auf dem Rost sind sie noch am besten zu braten; im Tiegel hingegen muß man immer ein wenig Wasser nachgiessen, und denselben zugedeckt lassen, bis sie mürb sind, doch ohne Sauce gelb werden und saftig bleiben. Sie können dann auf jedes Gemüs gelegt, und sonst wie alle Rippen gemacht werden.

Hammelsrippen in einer Sauce.

Man klopft die Hammelsrippen stark, schabt sie mit einem Messer sauber ab, kehrt sie in Semmelmehl, Salz, Pfeffer und Nägelein um, zerläßt in einem breiten Geschirr Butter, und bratet die Rippen auf beyden Seiten gelb darinn, schneidet eine Zwiebel, ein Paar Stückchen Knoblauch, eine halbe Citrone nebst Mark und Schaale klein, nimmt das Fett von den Rippen ab, das Geschnittene an das Fleisch, läßt es ein wenig dämpfen, thut ein Glas Wein, einen Löffel Fleischbrühe und ein Lorbeerblatt daran, deckt das Fleisch zu, und kocht es langsam auf Kohlen. Wenn es weich ist, und noch zuviel Fett hat, so wird solches abgeschöpft und dann angerichtet. Auf die nehmliche Art können auch Kalbsrippen zubereitet werden.

Schöpszunge mit Ragout.

Die Zungen werden in Wasser abgesotten, abgeschält, mit Salz gerieben, mit weissem Pfeffer

und

und geriebener Semmel bestreuet, und auf dem Rost gebraten. Indessen thut man Champignons, Schöpsnieren und Mägen, Lebern von Geflügel, alles zusammen kleingehackt, mit etwas Gewürze und einem in einen Büschel gebündener feiner Kräuter an zerlassene Butter in ein Kastrol oder Tiegel, röstet solches mit kleingeschnittenen Zwiebeln und ein wenig gute Rindsbrühe, auch nach Gefallen ein Glas Wein daran, läßt alles noch ein wenig aufkochen, und richtet es sodann zum Speisen an.

4) Schweinefleisch.

Schweinefleisch mit einer Wildpretsbrühe.

Man kocht das Fleisch nach dem Waschen in gesalzenem Wasser, aber nicht gar weich, reibt ein gutes Stück Brodkrume, röstet es schön gelb, und thut, wenn es geröstet ist, ein wenig in Würfel geschnittenen Speck und ein Paar ebenfalls in Würfel geschnittene Zwiebeln hinzu, kehrt auch diese einigemal mit dem Brode um, doch daß sie weiß bleiben, löscht das Geröstete mit etwas Essig ab, würzt es mit Nelken, Pfeffer und Ingber, thut Citronenscheiben, ein Paar Lorbeerblätter, 5 oder 6 Wacholderbeeren, auch einen Rosmarienstengel dazu, gießt nach Gutdünken von der Brühe, worinn das Fleisch gesotten worden, darein, läßt es mit demselben Fleisch noch ein wenig anfkochen, und richtet es alsdann an.

Schweinsrippen mit Muscatensauce.

Die Rippen werden vorher scharf aus dem Salze gekocht, und alsdann, wenn sie schon etwas abgekühlt

gekühlt sind, mit dem Fette, was sich auf der Brühe gesetzt hat, bestrichen, in eine Tortenpfanne gelegt, oder im Ofen gesetzt, dick mit geriebener Semmel und etwas Würznelken bestreuet und gelbbraun gebacken. Unterdessen verdünnt man Kirsch- oder Zwetschgenmus mit Wein und Wasser, (der Wein allein macht es zu scharf) zuckert und würzt es mit englischem Gewürz und Nelken, und kocht es gahr. Die Sauce wird in die Schüssel angerichtet, und die Rippen oben darauf gelegt.

Grillirte Schweinsfüße.

Die Schweinsfüße werden erstlich in der Länge bis an das unterste Glied durchgeschnitten, und so zusammengebunden gelassen, dann mit einem Bindfaden zusammen gebunden, und langsam gahr gekocht, daß sie ganz mürbe werden; hierauf läßt man sie eine Nacht liegen, damit sie erkalten und wieder hart werden. Wenn man sie brauchen will, so löst man den Bindfaden ab, schneidet sie vollends in der Mitte durch, wendet sie in geschmolzener Butter um, bestreuet sie wie Carbonade, legt sie auf einen Rost über Kohlfeuer, läßt sie gelinde abbraten, und macht folgende Sauce:

Man macht ein wenig braunes Mehl mit ganz feingehackten Zwiebeln, ein oder zwey Löffel voll Senf, etwas Citronenschaalen und Citronenscheiben, etwas Fleischbrühe, läßt alles ein wenig durchkochen, damit es dicklich werde, und thut alsdann noch ein wenig Weinessig und Zucker dazu. Die Sauce wird in die Schüssel gethan, und die Füße gehörig darauf herumgelegt. Ist man ein Liebhaber von Schweinsohren und Schwänzen, so kön-

können selbige vorher gahr gekocht, klein geschnitten, und mit in die Sauce gethan werden.

Einen Schinken gut zu backen.

Dieser wird 24 Stunden gewässert, mit heissem Kleienwasser sauber gewaschen. Hierauf nimmt man soviel reifen Brodteig, als zu einem Laib Brod erforderlich ist, wällt ihn nach der Form des Schinken aus, und streuet ihn unten mit grünen oder dürren Kräutern. Wenn der Schinken abgetrocknet ist, wird derselbe darauf gelegt, der andere Teig darüber geschlagen, der Schinken an allen Orten wohl verwahrt, daß kein Dampf daraus komme, dann ein Blech mit Mehl bestreuet, der Schinken darauf gethan, und in einem Bäckerofen gebacken. Er braucht 2 Stunden Zeit bis er fertig ist. Wenn davon gegessen wird, kann das übrige immer wieder im Brod aufbehalten werden.

Bey Aufbewahrung der Schinken im Sommer ist es sehr gut, wenn sie stark mit Büchenasche eingerieben werden, weil sie dadurch vor den Milben gesichert sind.

Einen Schinken gut zu sieden.

Es mag ein innländischer oder Westphälischer seyn, so legt man ihn 24 Stunden ins kalte Wasser, wäscht ihn dann mit heißen Kleienwasser sauber ab, thut ihn in einem Topf, von allen Sorten dürren Kräutern dazu, füllt es mit kaltem Wasser auf, setzt ihn damit an das Feuer, und läßt ihn so lange stehen, bis er zu sieden anfangen will, stellt ihn dann zurück, und läßt ihn nur von ferne stehen, daß er zwar immer heiß bleibt, aber

nicht

nicht zum sieden kommt. So kann er einen halben Tag stehen, bis er weich ist. Wenn sich die Haut gern losmacht, ist der Schinken fertig, und auf diese Art ist das Fleisch viel zärter und kräftiger. Kommt er ganz auf den Tisch, so wird die Schwarte aufgerollt, der Knochen mit einem ausgeschnittenen weißen Papier umwickelt, mit einem Band umbunden, der Schinken mit Laub und Blumenwerk geziert.

5) Geflügel.

Gans zu schlachten und zu reinigen.

Man schneidet der Gans das Genicke ab, und fängt das Blut in gutem scharfen Biereßig auf, quirlt es mit diesem gut unter einander, und hebt es zum Gänseklein auf, die Gans wird gerupft, die Federn und Daunen jedes besonders gethan, und alsdann gehörig gesengt; wenn dieses geschehen ist, brüht man sie mit heißem Wasser gut ab, bestreuet sie mit Kleien, und scheuert sie mit einem Strohwisch, als ob man ein Gefäß scheuert, gut ab. Endlich nimmt man sie aus, reinigt den Magen, schneidet die Gedärme auf, reibet sie mit Salz aus, und wickelt sie um die Pfoten.

Gänseklein mit schwarzer Sauce.

Wenn die Gänse rein gemacht sind, werden ihnen die Hälse, Flügel und Beine abgehauen, um welche die gut gereinigten Gedärme gewickelt werden, die Mägen aufgeschnitten, die inwendige Haut abgezogen, und von den Flügeln die Stoppeln rein abgemacht. Dies alles wäscht man noch-

mals, setzt es ans Feuer, und läßt es recht weich kochen, welches man an den Magen probiren kann, welcher am längsten kochen muß. Das Gekröse läßt man abkühlen, und bereitet unterdessen die schwarze Sauce folgendermassen zu:

Man gießt das in Essig aufgefangene Blut der Gänse durch einen Durchschlag, thut so viel von der Brühe, worinn das Gänseklein gekocht ist, hinzu, daß die Brühe hinlänglich lang werde; ist sie nun so, wie man sie verlangt, so macht man sie mit Zucker süß, würzt sie mit Nelken oder englischem Gewürz, und nimmt nach Befinden auch noch etwas Essig darzu, bis die Sauce schmackhaft genug ist. Während dem Kochen muß beständig gerührt werden, damit es nicht zusammen laufe, und richtet es endlich an. In der Mitte der Schüssel legt man das Gänseklein, und um dieses herum legt man etwas gekochtes grünes oder gebackenes Obst, und von feinem Mehle gemachte Klöse, worüber man zuletzt die Brühe anrichtet.

Gänseleber mit einer Sauce.

Die zuvor gewaschene Gänseleber wird in einem Kastrol mit einem Stückchen zerlassener Butter zugesetzt, und auf schwachen Kohlen gelblich gebraten. Inzwischen schneidet man eine Zwiebel, etwas Speck und etliche Citronenscheiben zu kleine Stückchen, gießt das Fett von der Leber ab, bestreuet sie mit ein wenig Mehl, thut das Geschnittene dazu, dämpft es so lange, bis die Zwiebel weich ist, gießt 2 bis 3 Eßlöffel voll Essig und etwas Fleischbrühe daran, deckt die Leber wieder zu, und kocht sie vollends aus. Vor dem Anrich-

richten wird sie gesalzen, und während dem Kochen einigemal gerüttelt, daß sie nicht anhängt.

Gänselebern mit Citrone.

Man legt die Gänselebern, wenn sie rein gewaschen sind, in warme Milch, streuet weissen Pfeffer darüber, und läßt es zwey oder drey Tage stehen; in der Zeit gießt man Milch auf, dann laufen sie auf, und werden noch einmal so groß, als sie in der Gans gewesen sind. Sind sie nun auf die jetzt beschriebene Art vorbereitet, so wäscht man sie rein ab, setzt dann einen tiefen Tiegel mit einem Stück ausgewaschener Butter über das Feuer, thut eine ganze Zwiebel mit Nelken besteckt, etwas Muscatenblüthen und Citronenschaalen hinein, und die Leber oben darauf, welches dann alles zusammen gemächlich dämpfen muß, so wird viel Brühe daran werden; zuletzt rührt man geriebene Semmel an, gießt auch, wenn man will, etwas Wein darzu, und läßt es damit etwas dämpfen, doch nicht zu lange, sonst wird die Leber hart. Beym Anrichten wird Citronensaft darüber gedrückt. Auf eben diese Art werden die Lebern bereitet, wenn Austern, Muscheln, oder feingehackte Sardellen hinzu kommen. Die Muscheln müssen aber nur einmal durchkochen, weil sie sonst zerfallen.

Enten mit Kapern und kleinen Rosinen.

Wenn die Enten sauber rein gemacht und eingebogen sind, so thut man ein Stück Butter in ein Kastrol oder breite Pfanne, läßt sie gelbbraun werden, legt die Enten roh darein, schmort sie auf der Brust braun, thut hinzu einige Zwiebeln,

Salz, Gewürznelken, etliche Lorbeerblätter, ein kleines Bündelchen feine Kräuter, und kocht sie damit in einer kurzen Brühe gahr, macht zuletzt ein wenig braunes Mehl daran, und thut noch ein Paar Löffel voll Kapern, etwas gereinigte kleine Rosinen, Citrone, ein wenig Eßig und Wasser hinzu. Ist beym Anrichten zuviel Fett daran, so muß man solches erst abnehmen.

Enten mit Zwiebelsauce.

Man schneidet viel Zwiebeln in breite Scheiben, bratet sie in Butter weich, und streuet zuletzt etwas Mehl hinzu; ist dieses braungelb, so gießt man Fleischbrühe hinein, und würzt es mit gestoßenem Pfeffer und Muscatennuß; ist es nun recht im Kochen, so legt man die abgebratenen und im Tiegel geschmorten Enten dazu, und läßt es so kurz einkochen, daß die Sauce etwas dick wird. Kurz vor dem Anrichten gießt man ein Paar Eßlöffel Weineßig daran.

Wilde Enten mit Sardellensauce.

Man spickt die wilden Enten mit etlichen Gewürznelken, bratet sie mit Butter, macht Sardellen klar, thut diese in die Bratpfanne, und begießt die Enten fleißig damit, und giebt endlich die Sardellensauce mit auf den Tisch.

Hühner bald mürbe zu machen.

Wenn das Huhn geschlachtet ist, muß man ihm die Augen ausstechen, den Hals lang ziehen, und es sogleich in kaltes Wasser werfen, damit es völlig erkalte, ehe es gebrühet ist, sonst bleibt es zähe.

zähe. Es muß nicht zu stark gebrühet werden, es sey jung oder alt. Die Jungen zerreissen und die Alten bekommen eine zähe Haut.

Alte Hühner bald mürbe zu machen.

Man zünde dreymal Branntewein an, giesse ihn über die Henne und bedecke sie; hernach giesse man heisse Butter in die Henne, so vergeht der Branntweingeschmack. Man kann sie auch mit etwas Gewürz einreiben und ein Paar Nächte in Essig legen, so schmecken sie wie wildes Geflügel.

Hühner mit Zuckerwurzeln.

Man kocht alte Hühner wie gewöhnlich, nimmt viel Zuckerwurzeln, kocht sie mit Brühe von den Hühnern, rührt sie durch einen Durchschlag, damit die inwendigen Fäden zurückbleiben, in einem Tiegel, thut dazu ein gutes Theil Butter, gestossene Muscatenblumen, Salz und Pfeffer nach Geschmack, läßt es zusammen kochen und richtet es über die Hühner an. Es müssen soviel Zuckerwurzeln seyn, daß die Sauce dicke genug davon wird.

Junge Hühner zu backen.

Die geputzten jungen Hühner werden in 4 Theile geschnitten, die Stückchen geschrenkt, eine Hand voll Semmelmehl, Salz und ein wenig Pfeffer unter einander gemischt, die geschnittenen Hühner darin umgekehrt, und in Schmalz schnell gebacken, damit sie saftig und nicht braun werden. Man darf sie im Schmalz nicht rütteln, sondern nur einmal darinn umkehren.

Auf diese Art werden auch Brieslein und alle

Arten Fische gebacken, nur daß Fische mehr Salz nöthig haben. Auf dergleichen gebackenes Fleisch wird schöner Petersilien samt den Stielen ins heisse Schmalz schnell eingelegt, und gleich wieder mit dem Schaumlöffel herausgenommen, daß er rösch und grün bleibt. Es giebt nicht nur jedem Gebackenen ein Ansehen, sondern ist auch zum Essen gut.

Junge Hühner mit einer schwarzen Brühe.

Man brate junge Hühner und lege sie in eine Schüssel, reibe indessen ein gutes Stück Hausbackenbrod, röste es in Schmalz, thue hernach Zimmet, Muscatenblüthen, Würznelken, Pfeffer und Zucker daran, lasse es mit einander in etwas guter Brühe sieden, und gebe es alsdann über die gebratenen Hühner.

Rebhühner mit Kapern.

Die Rebhühner werden gebraten oder in Butter gedämpft, alsdann ein wenig guter Wein darauf gegossen, und damit sieden lassen; alsdann wird in einer Pfanne auf braungeröstete Semmelscheiben etwas Hühner-, oder in Ermangelung derselben, andere gute Fleischbrühe und ein wenig Weinessig gegossen, gestoßene Muscatenblumen, viel Kapern, etwas Zucker und ein Stück frische Butter dazu gethan, und nachdem dieses zusammen ein wenig gekocht hat, auf die gebratenen oder gedämpften Rebhühner gegossen.

Kapaunen mit einer Selleriekraftsuppe.

Die Kapaunen werden gehörig zubereitet, alsdann an einem Spies oder sonst gebraten; hernach

einen

einen guten Theil Selleriewurzeln in etwas dicke Scheiben geschnitten, allein mit wenig Wasser und einem Stückchen Butter gahr gekocht, ein Paar kleine Scheiben Schinken, die Flügel, Mägen, Leber und etwas vom besten Selleriekraut, so abgeputzt worden, zwey hartgekochte Eyer, das alles klein gehackt und gestoßen, etwas braunes Mehl und einige braungeröstete Semmelscheiben zusammen gethan, die Suppe von dem allein gekochten Sellerie darauf gegossen, und über dem Feuer wohl durch einander gerührt und gekocht, hernach durch ein Sieb gestrichen, so wird man eine gute Kraftsuppe erhalten. Wenn die Kapaunen gahr sind, so thut man sie in die durchgestrichene Brühe, wie auch den abgekochten Sellerie, und läßt alles auf gelindem Feuer verdeckt durchschwitzen, so ist es fertig.

Junge Tauben mit Rosinen.

Die Tauben kann man nur in vier Stücken schneiden, mit ein wenig braunen Mehl in einem Kastrol oder Tiegel zum Feuer bringen, alsdann etwas Salz, Gewürz, Zucker, Citronen, Rosinen, ein wenig Wein und Wasser, alles auf einmal daran thun, und damit gahr kochen.

Junge Tauben mit Speckſauce.

Wenn die Tauben geputzt und in vier Theile geschnitten sind, schneidet man eine Zwiebel und etwas Speck zu kleinen Stückchen, röstet einen Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter gelb, dämpft das Geschnittene wohl darinn, thut einen Löffel gute Fleischbrühe daran, ein Lerbeerblatt,

ein Paar Eßlöffel voll Eßig oder Citronensaft, ein wenig Muscaten, Pfeffer und Nägelein dazu, und die Tauben darein. Sobald sie weich und schmackhaft genug sind, werden sie angerichtet, man kann auch einen Löffel voll Kapern darein thun. Uebrigens können die zerschnittenen Tauben auch wie junge Hühner zubereitet werden.

Tauben auf eine andere Art in einer Sauce.

Nach dem Putzen werden sie aufgezweckt, mit fein geschnittenen Speck gespickt, mit etwas Nägelein, Pfeffer und Salz aus- und inwendig eingerieben, und über Nacht in ein wenig Eßig gelegt. Hierauf thut man in ein breites Geschirr Butter, legt die gebaitzte Tauben auf ein Bret, überstreuet sie mit etwas Mehl, legt die gespickte Seite auf die Butter, macht sie auf beyden Seiten gelb, thut einen Löffel Fleischbrühe und den Eßig, worinn sie gebaitzt worden sind, nebst einem Lorbeerblatt und ein Paar Citronenscheiben daran, deckt sie dann zu, und kocht sie so lange, bis die Tauben weich sind, und nur wenig Sauce mehr haben.

6) Wildpret.

Schwarz- oder Rothwildpret in einer Sauce.

Man schneidet kleine Stücke, und setzt sie mit zwey Theil Wasser und ein Theil Eßig zu. Ist das Wildpret gebaitzt, so nimmt man etwas weniger Eßig, ein Lorbeerblatt, etliche Citronenscheiben, einige Wacholderbeeren, Pfeffer, Nägelein und Salz dazu, siedet das Wildpret halb weich, vermengt eine starke Hand voll Brosamen

mit

mit einem Kochlöffel voll Mehl, röstet es in einem Stückchen Butter braun, und dämpft eine Zwiebel und ein Stückchen Speck, beydes zuvor klein geschnitten, in dem gerösteten Brod. Hat das Wildpret viel Fett, so wird es abgeschöpft, das geröstete Brod daran gethan, und das Wildpret so lange gekocht, bis es weich ist. Dann kann es angerichtet werden.

Wildpretsbrüste mit Kapern.

Man nimmt von einem Stücke Wild, Hirsch oder Schmalthier, die Brüste, kocht dieselben beynahe in Wasser gahr, alsdann nimmt man es heraus, macht von braunem Mehle und der nemlichen Brühe, worinn man das Fleisch gekocht hat, eine Sauce, thut geschnittene Citronenschaalen, etwas Weineßig, ein Stückchen Zucker, gestossene Nelken und Kapern hinzu, kocht dieses alles zusammen gut durch, lezt die Brüste hinein, kocht sie darinnen völlig gahr, und richtet sie an.

Wildes Schweinefleisch in einer Kirschsauce.

Das wilde Schweinefleisch wird in zierliche Kochstücke gehauen, gehörig ausgewässert und in Wasser mit etwas Salz gahr gekocht. Während dessen macht man ein wenig Mehl braun, mit etwas Zucker, daß es eine schöne hohe Farbe bekommt; alsdann ein Paar Hände voll gestossene trockene Kirschen, nebst etwas Zimmt und Citronen darein gethan, solches über dem Feuer gerührt, Weineßig und Wasser darauf gegossen, darin langsam gekocht, damit es schwarz und dicklich werde, sodann durch ein Haarsieb gestrichen; und

wenn das Fleisch gahr ist, so wird es zur Sauce gethan, vollends süße gemacht, und noch etwas zusammen durchkochen lassen.

Wildes Schweinefleisch mit Wacholdersauce.

Das Fleisch wird in beliebige Kochstücke gehauen, ausgewässert, und in Wasser und Salz gahr gekocht; alsdann macht man braunes Mehl mit etwas Zwiebeln, gießt gute Fleischbrühe dazu, läßt es damit kochen; zuletzt thut man etwas gestoßene Wacholderbeeren, Würznelken, Salz, Weinessig und Zucker, nebst dem gekochten Fleische hinzu, und läßt alles zusammen ein wenig durchkochen.

Wilden Schweinskopf zuzurichten.

Der Kopf wird vom Schweine rauh abgeschnitten, dann die langen Haare erstlich über einem starken Feuer ganz kurz abgebrannt, so viel man abbekommen kann, alsdann mit glühenden Feuerschaufeln völlig rein abgebrannt, bis er ganz rein ist; je schwärzer er wird, je besser ist es, weil dieses sein größter Zierrath ist. Ist er noch nicht schwarz genug, so brennt man ein Paar Hände voll Haferstroh zu Asche, diese Asche durch einen feinen Durchschlag gerieben, mit Essig angemischt, den Kopf trocken abgewischt und damit bestrichen, bis er ganz schwarz ist. Um das Ober- und Untermaul muß man das Fleisch ein wenig lösen, die Zunge ausschneiden, sonst berstet es gerne im Kochen ab, und macht den Kopf unansehnlich. Nunmehr kocht man ihn in einem großen Kessel mit Wasser und Salz, etwas ganzen Pfeffer, Lorbeerblätter, Zwiebeln und andern Kräutern gahr, alsdann

dann abgenommen, in der Brühe ein wenig verschlagen lassen, hernach herausgenommen und in folgende Lake gelegt: Man nimmt reines Brunnenwasser, thut genugsames Salz hinein, daß sie scharf genug wird, vermischt es wohl mit einander, und thut noch etwas Essig hinzu. Hierinnen kann man den Kopf bis zum Gebrauch aufbehalten.

Wenn der Kopf zum Speisen aufgetragen werden soll, so wird er noch sauber abgeputzt, ganz in eine Schüssel gesetzt, eine Citrone ins Maul gesteckt, die Zunge geputzt, in der Länge durchgeschnitten und dabey gesteckt, auch nach Belieben mit verschiedenem Grünen angeputzt, und Weinessig mit Pfeffer dazu gegeben. Was vom Kopf übrig bleibt, kann man allenfalls in der Lake wieder verwahren.

Wilden Schweinskopf auf eine andere Art.

Wenn er gewaschen ist, legt man ihn in einen Topf, worinnen er Platz genug hat, gießt halb Essig und halb Wein darüber, thut Salz, Lorbeerlaub, Wacholderbeeren, von allen Arten Kräutern, in deren Ermangelung aber ganzen Pfeffer und Nägelein daran, ein Paar ganze Zwiebeln und eine zu Scheiben geschnittene Citrone dazu, und siedet dann den Kopf langsam; je langsamer er siedet, desto besser er wird. Sobald er weich ist, wird das herausgesottene Fett abgeschöpft, und der Kopf in dem Geschirr gelassen, bis er gebraucht wird. Wenn er auf den Tisch kommt, macht man Essig und Oel, gehackte Petersilie, Kapern, Pfeffer und Salz unter einander, stellt dies dazu auf, oder giebt eine kalte Heringssauce dazu.

Wilder Schweinskopf mit Provencerölsauce.

Man bereitet den Schweinskopf auf die nemliche Art, wie oben gesagt worden. Wenn der Kopf gahr gekocht ist, und vor dem Anrichten nochmals gereiniget worden, so schneidet man ihn am Fleischende gehörig gerade, macht die Schwarte rund herum zwey bis drey Finger breit los und ab, und verfertigt die Sauce auf folgende Art:

Man kocht drey Eyer hart, drückt das Gelbe davon klar, nimmt dazu gutes Provenceröl, etwas gestossenen Pfeffer, gehackte Zwiebeln, Petersilie und Eßig, dieses rührt man recht gut durch einander, streicht es durch ein Haarsieb, und giebt sie in einer besondern Schüssel zu dem Schweinskopf herum. Beym Kochen eines solchen Schweinskopfs muß man darauf sehen, daß er sowohl recht scharf gesalzen als auch recht weich gekocht sey.

Man kann auch folgende Sauce zum Schweinskopf machen: Hartgekochtes Eygelbes mit Provenceröl und Eßig klein gerührt, und noch etwas Senf, Zucker und geriebene Citronenschaale dazu gethan, und so darzu gegeben.

IV. Gemüser mit und ohne Fleisch.

1) Mit Fleisch.

a) Grüne Gemüser.

Grüne Bohnen mit Rindfleisch.

Das Fleisch kann für sich halb gahr gekocht werden, und die Bohnen ebenfalls für sich in einem Topf mit der Fleischbrühe; wenn letztere auch halb gahr

gahr sind, kann das eben so gekochte Fleisch darunter gethan und beydes zusammen vollends gahr gekocht werden. Oder aber man kann auch jedes besonders gahr kochen.

Erbsen oder Erdäpfel mit Rindfleisch.

Das Rindfleisch wird für sich allein gekocht, und ein wenig Ingber, Rosmarin und Lorbeerblätter dazu gethan. Die Erbsen werden auch allein gehörig dicke gekocht, und durch den Durchschlag gerieben, mit der Fleischbrühe übergegossen auf den Tisch gegeben.

Grüne Erbsen u. Krebse mit jungen Hühnern.

Junge ausgemachte Erbsen werden mit einem Bund festzusammen gebundener Petersilie und einem Stück Butter in ihrer eigenen Sauce auf gelindem Feuer verdeckt gahr geschwitzt; alsdann bricht man so vielen Krebsen, als man beliebt, die Schwänze aus, und macht von den Schaalen eine kurze Krebsbutter. Wenn diese fertig und durch ein Sieb gestrichen ist, thut man die abgeschwitzten Erbsen und Krebsschwänze dazu. Man muß aber nicht mehr Krebsbutter nehmen, als man ohngefehr nöthig zu haben glaubt, salzt es, wo nöthig, ein wenig, und läßt solches eine kurze Zeit durchkochen. Die jungen Hühner werden mit breiten Scheiben Speck belegt, mit Papier bewunden, am Spieß oder sonst gebraten, und beym Anrichten oben darauf gelegt.

Erbsen u. Salatstengel mit jungen Hühnern.

Wenn die jungen Hühner schon groß und halb erwachsen sind, so schneidet man sie in der Mitte durch,

durch, sind sie aber noch klein, so läßt man sie ganz, gehörig zubereitet und eingebogen, mit einem Stückchen Butter in ein Kastrol oder Tiegel gethan, verdeckt auf gelindem Feuer etwas abgeschwitzt, und wenn die Brühe zu kurz wird, so gießt man ein wenig kochendes Wasser und Salz hinzu, und läßt es gahr kochen; ausgemachte junge Erbsen und das Mürbe von Salatstengeln in Würfel geschnitten, ein Stückchen Butter und ein Bündelchen Petersilie in eine kurze Brühe gahr geschwitzt; wenn dieses alles gahr ist, so thut man ein Stück Butter in ein Kastrol, mit ein wenig Milch und ein Paar Eyerdotter, solches erstlich zusammen durchgeknetet, von der Hühner- und Erbsensuppe durch ein Sieb darauf gethan, und als eine Sauce abgerührt, alsdann auch die Erbsen und geschnittenen Salatstengel dazu gethan, und mit voriger Brühe vermischt, und auf heißer Asche ein wenig stehen gelassen, damit es sich gut durchzieht; wenn man anrichtet, so wird es über die Hühner gegossen.

Kohlrabi mit Rindfleisch.

Das Rindfleisch wird, wie sich gehört, ans Feuer gesetzt, gesalzen, und einige Zeit vor dem Anrichten herausgenommen und zu dem Gemüse gethan. Der Kohlrabi wird in kleine Stückchen geschnitten, in Wasser einigemal aufgekocht, dann abgegossen, fette Rindfleischbrühe dazu gethan, eine mit Würznelken gespickte Zwiebel daran gethan und sachte gekocht; alsdann wird das Fett abgenommen und dafür so viel Butter und Mehl auf Kohlen geschwitzt, daß die Sauce dick genug wird, auch

etwas

etwas gestoßener Pfeffer dazu gethan, und die Zwiebel wieder herausgenommen. Das Gemüse und Fleisch läßt man mit dieser Sauce noch einigemal durchkochen, doch muß die Brühe immer über das Fleisch geschöpft werden, weil sie sonst kleistrig wird, alsdann angerichtet.

Rüben mit Schöpsenfleisch.

Das Fleisch wird in Kochstücke gehauen, und in einem Topf oder Kastrol mehrentheils gahr gekocht. Es muß gut geschäumt und nachher abgekühlt werden, denn sonst sieht es roth aus. Die Rüben werden mit fetter Fleischbrühe, ein Paar Lorbeerblättern und etwas ganzen Pfeffer in einem Kastrol oder Topfe fast gahr gekocht; das Fleisch alsdann darzu gethan, und noch eine kurze Zeit zusammen gekocht, bis es gahr ist; zuletzt macht man etwas braunes Mehl, thut ein Stückchen Zucker nach Belieben daran, und rührt solches gehörig an die Rübenbrühe, so wird dieselbe rothgelb. Will man aber die Brühe weiß haben, so nimmt man weißes Mehl. Daß man die Brühe nicht zu dünne mache, sondern gehörig einkochen lasse, versteht sich schon von selbst, und zwar nicht allein bey diesem, sondern bey allen übrigen Gerichten.

Rüben mit Schweinsfüßen.

Die Schweinsfüße muß man erstlich ganz mürb kochen und kalt werden lassen, so werden sie wieder hart, alsdann sauber abgeputzt und in der Länge mitten durchgeschnitten, und die Rüben werden, wie sichs gehört, gekocht. Wenn man bald anrichten will, so thut man die zurecht geschnittenen

Schweins-

Schweinsfüsse hinein, und läßt es ein wenig zusammen durchkochen.

Gelbe Rüben mit Rindfleisch.

Man kocht ein gutes Stück Fleisch von der Brust weich, thut alsdann länglich geschnittene gelbe Rüben in ein Kastrol oder Tiegel, und gießt Rindfleischbrühe daran. Wenn die Rüben weich sind, wird ein Eingebrenntes von Butter, klein geschnittene Zwiebeln, etwas Mehl und schwarz geriebenes Brod dazu gethan, gut gewürzt, das Fleisch angerichtet, und die Brühe mit den Rüben darüber gegossen.

Märkische Rüben mit Schöpsenfleisch.

Die Schöpskeule oder Brust wird vorher gut ausgewässert, alsdann läßt man in einem proportionirten Geschirre etwas Butter braun werden, und das Fleisch darinnen braun braten; nunmehr kochendes Wasser darauf gegossen, gesalzen, einige Zwiebeln, Lorbeerblätter und andere Kräuter dazu gethan, und damit gahr gekocht. Die märkischen Rüben werden folgendermassen zubereitet:

Wenn die Rüben rein gemacht und abgewaschen sind, so muß man sie auf einem Durchschlag abtrocknen lassen. Nunmehr macht man in einem Kastrol etwas braune Butter, oder ein wenig braunes Mehl, thut die Rüben hinzu, läßt sie darinnen unter öfterm Umrühren eine gute Zeit braten, gießt zuletzt ein wenig Brühe daran, und läßt sie damit vollends gahr kochen, so, daß nur eine kurze dickliche Brühe daran bleibt. Wenn man anrichtet, so werden die Rüben über das Fleisch hergegeben.

Sauer-

Sauerampfer mit Tauben.

Die Tauben werden gehörig zurechte gemacht und gewaschen, in einem tiefen Tiegel mit etwas Fleischbrühe, Muscatenblüthen und ein wenig Ingber aufgesetzt; alsdenn setzt man in einem andern Tiegel etwas Butter aufs Feuer, thut abgestreiften Sauerampfer hinein, und läßt ihn dämpfen, bis er gänzlich zusammen gefallen ist; alsdann legt man die Tauben hinein, thut noch ein Stück Butter hinzu, ferner geriebene Semmel und etwas Gewürz, läßt es dann mit Fleischbrühe so lange kochen, bis die Tauben weich genug sind.

Savoyerkohl mit Rindfleisch.

Das Fleisch wird gehörig gekocht, der Savoyerkohl in Stücken geschnitten, in Wasser abgekocht, dann mit etwas Butter und einem guten Löffel voll Mehl geschwitzt, ein Paar mit Nelken gespickte Zwiebeln und eine Scheibe Schinken dazu gethan, alsdann fette Fleischbrühe darauf gegossen, der Kohl und das Rindfleisch langsam gekocht, und wenn es gahr ist, angerichtet und die Sauce darüber gegossen.

Stachelbeeren mit geschmorten jungen Hühnern.

Wenn die jungen Hühner rein gemacht und inwendig gesalzen worden, so nimmt man rein gemachte Petersilie und etwas Butter, knetet solches zusammen durch, und stopft hiervon in jedes Huhn etwas. Man thut ferner etwas Butter in ein Kastrol und läßt sie recht heiß oder gelbbraun wer-

den,

den, legt die jungen Hühner hinein, deckt das Kastrol zu und schmort sie also einige Zeit. Wenn sie auf einer Seite gahr sind, muß man sie umkehren und vollends gahr werden lassen. Die Stachelbeeren bereitet man auf folgende Art:

Von den Stachelbeeren muß man die Stengel und Blüthen abmachen, in kochendem Wasser ein wenig abrühren, daß sie nur eben die Farbe verliehren, aber ja nicht mit dem Wasser kochen lassen, sonst zerplatzen sie und werden zu Mus; hierauf werden sie in einem Durchschlag oder Sieb zum Ablaufen gelegt, hernach in ein verzinntes Kastrol oder Tiegel gethan, hierzu etwas Zucker, ein Paar Löffel voll Wein, ein Stück Butter, auch, wenn man will, gestoßenen Zimmet und feingehackte Citronenschaale gethan, alles zusammen auf gelindem Kohlfeuer ein wenig durchschwitzen lassen, zuletzt ein Paar Eyerdotter mit sehr wenig Wasser, (oder, so auf den Stachelbeeren Nasses übrig ist) klar geschlagen und damit dicklich gemacht. Die Stachelbeeren thut man in die Schüssel und die Hühner darauf.

b) Dürre und Mehlgemüser.

Hirse mit Rindfleisch.

Dieses kann entweder auf nachfolgende Weise, wie mit Reis und Graupen gekocht werden, oder der Hirse wird für sich allein mit Milch oder Fleischbrühe, je nachdem es beliebig ist, fein dick gekocht, und jedes für sich allein angerichtet.

Klöschen mit Kalbfleisch.

Wenn das Kalbfleisch für sich allein gekocht worden und abgekühlt ist, legt man dasselbe in ein

Ka-

Kastrol oder Tiegel, thut gute Fleischbrühe und etwas Muscatenblüthen, Cardamomen und Ingber hinzu; alsdann weicht man in warmes Wasser Morgeln, die man sauber abputzt, allen Sand sorgfältig abwäscht, und sie durch Butter zieht. Unterdessen macht man auch Kalbfleischklöschen. Ist nun das Fleisch abermals im Kochen, so thut man die Klöschen und Morgeln dazu, streuet etwas geriebene Semmel daran, legt etwas Butter hinein, und läßt es zusammen gahrkochen.

Linsen mit Bauchspeck.

Wenn die Linsen gehörig gelesen und gewaschen worden, werden sie mit Flußwasser kalt ans Feuer gesetzt und gahr gekocht, das Wasser alsdann abgegossen, etwas gesalzen, mit guter Fleischbrühe gehörig angemacht und angerichtet; den gekochten, Bauchspeck legt man in zierliche Stücken darauf, und giebt es zu Tische. Man kann auch gehackte Zwiebeln, welche in Butter gahr geschwitzt worden, mit in die Linsen thun, und sie mit Weinessig etwas brechen.

Nudeln mit Rindfleisch.

Hier wird das Fleisch besonders gahr gekocht, und eben so die Nudeln, weil letztere leicht zu Mus kochen. Ist so wohl das Fleisch als die Nudeln gahr, so richtet man entweder beydes zusammen, oder nach Belieben jedes besonders an.

Reis oder Graupen mit Rindfleisch.

Das Fleisch und der Reis oder die Graupen wird, nachdem alles zuvor gehörig gereiniget, jedes für sich allein gekocht, und wenn letztere eins oder

das andere halb gahr sind, werden sie nebst ein wenig Muscatennuß, Sellerie ꝛc. zu dem Fleische gethan, vollends gahr gekocht, und alsdann angerichtet. Will man aber Fleisch und Gemüse nicht zusammen thun, so kocht man jedes besonders, und zwar die Graupen oder den Reis mit Zugiessung gehöriger Fleischbrühe ordentlich gahr, und richtet das Fleisch, so wie das Gemüse jedes in einer besondern Schüssel an. Eben so verfährt man auch, wenn man anstatt Reis oder Graupen, Linsen oder weiße Bohnen dazu kochet.

Anmerk. Wie man verfahren müsse, wenn man entweder eine fette Brühe, und nicht so kräftiges und schmackhaftes Fleisch verlangt, oder wenn man saftiges und schmackhaftes Fleisch, und keine so fette und kräftige Brühe haben will.

Wer Fleisch kocht, der versuche es, und nehme zwey gleich große und gleich fette Stücke, einerley Fleisches, thue jedes in einem besondern Topf, fülle den einen Topf mit kaltem, den andern mit siedendem Wasser, verdecke den ersten mit einem wohlpassenden Deckel, und lasse den andern offen, so wird er, wenn in beyden Töpfen das Fleisch gleich lange gekochet, in dem ersten auf der Oberfläche viele Fettigkeiten, eine kräftige Brühe, unschmackhaftes ausgetrocknetes Fleisch; in letzterm aber wenig Fett, eine magere Brühe, schmackhafteres und saftiges Fleisch finden.

2) Gemüser ohne Fleisch.

a) Grüne Gemüser.

Ackersallat oder Schaafmäuler als Gemüse.

Ist derselbe gereiniget und gewaschen, so wird er

er mit siedendem Wasser zugesetzt, und wenn er weich ist, ins kalte Wasser gelegt, leicht ausgedrückt und ein wenig zerschnitten. Die Butterſauce dazu wird so gemacht: Man läßt einen halben Viertinq Butter mit einem kleinen Löffel voll Mehl in einem Tiegel anziehen, thut einen Löffel gute Fleischbrühe, Muscaten und Salz daran, und den geschnittenen Sallat darein. Wenn er gekocht hat, wird er angerichtet.

Artischocken mit grünen Erbsen.

Die grünen Erbsen werden erstlich im Wasser weich und ganz kurz gekocht, ein wenig gute Fleischbrühe, in Mehl geknetete Butter, feingehackte Petersilie und noch Butter nach Belieben hinzugethan. Die Artischockenböden werden oben gleich geschnitten, unten die kleinen Blätter abgeputzt, dann in Wasser und etwas Salz weich gekocht, hernach abgekühlt, das Faserichte herausgenommen und sie sauber abgewaschen; und in den grünen Erbsen läßt man sie alsdann noch einigemal mit aufkochen.

Gefüllte Artischocken mit Krebsen.

Von 25 gesottenen Krebsen werden die Schwänze herausgenommen, und mit ein wenig Petersilie nebst einigen verwellten Morgeln klein gehackt. Alsdann weicht man den vierten Theil einer Semmel in Milch ein, thut das Gehackte und die ausgedrückte Semmel in eine Schüssel, Salz und Muscaten daran, und rührt es mit 4 Eyergelb an. Die Schaalen aber werden kleingestossen, in einem Viertinq Butter gedämpft, zwey

Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran gegossen, durch ein Haarsieb getrieben, und 2 Eßlöffel voll von der Krebsbutter auch noch an die Fülle gerührt. Von dieser Fülle können 6 Artischocken gefüllt werden. Die Fülle streicht man hierauf auf die Käse, stellt die herausgenommenen Blätter darauf, macht von der durchgetriebenen Krebsbrühe eine Butterfauce, stellt die Artischocken darein, deckt sie zu, und läßt sie auf Kohlen langsam kochen. Ehe sie angerichtet werden, zieht man 3 Eyergelb mit der Sauce ab. Wenn die Artischocken auf der Schüssel sind, wird die Sauce darüber gegossen.

Artischocken mit einer guten Sauce.

Die Artischocken werden oben gleich geschnitten, unten die kleinen Blätter abgeputzt, alsdann in Wasser und etwas Salz weich gekocht, hierauf abgekühlt, das Faserichte herausgenommen und sie sauber abgewaschen. Nun wird ein ziemliches Stück Butter, ein Eßlöffel feines Mehl, ohngefähr ein Achtelmaas Wein, etwas mehr Wasser, etwa ein Achtelpfund Zucker, den Saft von einer Citrone und ein wenig Muscatennuß in einem Kastrol wohl unter einander gemischt und einigemal aufgekocht. Will man die Sauce anrichten, so ziehet man sie mit etlichen Eyerdottern, die mit etwas Wasser klar gerieben oder gequirlt sind, ab. Die Artischocken werden trocken zu Tische gegeben, und die Sauce dazu in einer besondern Schüssel.

Schminkbohnen gut zu kochen.

Man muß den jungen Bohnen die Haut auf beyden Seiten ganz dünne abschneiden, nicht abzie-

ziehen, weil beym Abziehen immer noch etwas von der Haut sitzen bleibt. Man schneidet sie länglich und ganz fein, setzt sie in kochender Fleischbrühe ans Feuer, und läßt sie völlig gahr kochen, und mit einem guten Stück ausgewaschener Butter und ganz wenigem Mehle durchgestopft.

Junge und zeitige Saubohnen auf verschiedene Art zu kochen.

Die zeitigen Saubohnen müssen daumenbreite Kerne haben. Sind sie noch zart und klein, so werden sie wie andere Bohnen abgezogen, gewürfelt geschnitten, in Salzwasser weichgesotten, abgegossen und mit kaltem Wasser abgeflößt; alsdann läßt man in einem Stückchen frischer Butter etwas Mehl anziehen, thut 1 halb Maas süßen Rahm und etwas Muscatenblüthe daran. Wenn die Saubohnen noch ein wenig darin gekocht haben, zieht man 3 Eyergelb mit ein Paar Löffeln voll Rahm ab, nimmt die Bohnen vom Feuer weg, daß sie nicht mehr kochen, und rührt die Eyergelb daran. Haben sie etwas Salz nöthig, so wird es erst beym Anrichten daran gethan.

Haben die Saubohnen ihre vollkommene Kerne, so kerbelt man sie aus, schält die äussere dicke Haut davon ab, und verwellt das Innere in Salzwasser, wenn sie weich sind, werden sie mit kaltem Wasser abgeflößt, in der oben verfertigten Rahmsauce ausgekocht, und auch mit Eyergelb abgezogen.

Die erste Art Saubohnen kann auch mit Fleischbrühe gekocht, und Karminat dazu gegeben werden. Welche aber mit Rahm gekocht sind, bleiben leer.

Brennesseln als Gemüs nach Spinatart.

Sie sind in keinem Monat als im April zu kochen. Man thut das Unreine und Harte hinweg. Wenn sie gewaschen sind, setzt man sie mit siedendem Wasser zu, legt sie dann ins kalte Wasser, drückt sie aus, hackt sie, aber nicht so klein wie den Spinat, und kocht sie gleich diesem mit Fleischbrühe. Man giebt auch eben das dazu, was zum Spinat gegeben wird.

Endivien als Gemüs.

Man schneidet die Endivien, so weit sie gelb sind (das andere taugt nichts) aus, kocht sie in Wasser weich, drückt das Wasser aus, und schneidet sie einigemal durch. Hierauf schwitzt man sie ein wenig in gelbbrauner Butter, etwas Mehl, ein Stückchen Schinken, füllt etwas gute Fleischbrühe darauf, thut ein wenig Zucker, Muscatenblumen, eine mit Würznelken gespickte Zwiebel dazu, und läßt alles bis zum Anrichten langsam kochen. Kurz vorher werden sie mit einigen Eyerdottern, die erst mit kaltem Wasser aufgequirlt worden, abgezogen. Um die Schüssel kann man Cottelets von Lammfleisch legen.

Endivienkraut.

Wenn die Endivien gelb sind, so wird ein Stock dreymal zerschnitten, rein gewaschen, in Salzwasser, aber nicht zu weich, abgebrüht, durch einen Seiher gegossen, ins kalte Wasser gethan, und leicht ausgedrückt. Für 6 Personen wird ein Viertling Butter genommen, welche man nur zergehen

gehen läßt, und einen kleinen Löffel Mehl lichtgelb geröstet, dann wird ein Schöpflöffel Fleischbrühe daran gegossen, Salz und Muscaten dazu gethan. Die Sauce muß dicklich seyn. Die Endivien kommen hierauf darein, und sie dürfen nur eine kleine Viertelstunde an der Sauce kochen, wenn er angerichtet wird, können gebackene junge Hühner, Brieslein, oder gebackenes Brod dazu gegeben werden.

Grüne Erbsen.

Man nimmt ganz junge grüne Schoten, löset die Erbsen heraus, schälet auch die recht grünen, thut beydes in das Kastrol oder Tiegel in zerlassene Butter oder Speck, thut Salz und vermischtes Gewürze und ein Bündchen kleine Zwiebeln und Petersilie daran. Wenn sie gahr sind, zerklopft man etliche Eyer in frischem Rahm, rührt dies darunter, thut etwas Zucker dazu, läßt sie damit aufkochen, und giebt sie als ein Beygerichte auf den Tisch.

Grüne Erbsen und Kopfsallat.

Junge Erbsen und die gelben Herzen vom Kopfsallat werden recht fein geschnitten, und in ein Kastrol gethan, dann noch eine Scheibe roher Schinken, ein Stück Butter, etwas Zucker, ein Bündchen feine Kräuter, etwas Mehl in Butter geknetet, hinzugethan, dieses läßt man zusammen sachte bis zum Anrichten kochen.

Junge grüne Schotenerbsen zu kochen.

Die ausgemachten jungen Erbsen kocht man nicht besser, als daß man sie, wenn sie abgewaschen

sind, nebst einem guten Stück ausgewaschener Butter und einem guten Bund fest zusammengebundener Petersilie in ein Geschirr thut, und verdeckt auf gelindem Feuer in ihrer eigenen Brühe, unter öfterm Umschütteln, gahr schwitzen läßt. Wenn die Brühe zu kurz wird, so darf man nur ein Paar Löffel voll Wasser dazu gießen, und zuletzt noch ein Stückchen frische Butter, in ein wenig Mehl umgekehrt, dazu thun, und zusammen durchschwitzen lassen.

Zuckererbsen.

Wenn sie abgezogen und gewaschen sind, dämpft man sie in einem Stückchen Butter, gießt sie mit Fleischbrühe auf, und thut kleingeschnittene Petersilie, Muskaten und Pfeffer daran. Sind sie weich, so wird ein Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter hellgelb geröstet an die Zuckererbsen gethan, das Geschirr wohl geschüttelt, und nicht viel gerührt, damit sie ganz bleiben. Man legt Hammelfleisch und Kalbsrippen darauf.

Anmerk. Ehe die Zuckererbsen ins Blühen kommen, werden die zarten Blättchen, welche der Blüthe nichts schaden, von den Zuckererbsenstöcken abgebrochen, und wie die Zuckererbsen selbst behandelt. Sie können im Frühjahr als ein rares Gemüse aufgestellt werden, welches den Geschmack der Zuckererbsen wirklich hat.

Hopfen wie gewöhnlich zu kochen.

Wenn die Keime noch ganz klein sind, wird das Harte ein wenig abgebrochen, nach dem Waschen verwellt man sie in Salzwasser, gießt sie durch einen

Sei-

Seiher, flößt sie mit Wasser ab, kocht sie vollends in sehr wenig Butterbrühe, und thut Salz nebst etwas Muscaten daran. Es können verlohrne Eyer darauf gesetzt werden.

Wenn sie etwas größer sind, werden sie gleich abgeschnitten, nach dem Waschen in Büschelchen gebunden, in Salzwasser verwellt, mit kaltem Wasser abgeflößt, und zwischen der flachen Hand ein wenig ausgedrückt, dann nimmt man den Faden von dem Büschelchen weg, legt sie wie Spargel auf eine Schüssel, macht eine gute Butterbrühe, gießt sie über den Hopfen und läßt sie auf Kohlen anziehen. Ehe sie auf den Tisch gebracht werden, zieht man 3 Eyergelb mit der Brühe ab, und gießt solche wieder darüber. Sie können leer, mit Brieslein oder verlohrnen Eyern gegeben werden.

Kartoffelbrey.

Die Kartoffeln werden geschält, weich gekocht, das Wasser abgegossen, dann ein Stück Butter dazu gethan, und zu einen Brey gerührt; alsdann mit etwas Milch und Fleischbrühe verdünnt. Man richtet sie auf eine Schüssel an, steckt geröstete Semmel darauf herum, macht kleine Gruben darein, in deren jede etwas braune Butter kommt. Daß die Kartoffeln noch auf mancherley Weise zubereitet werden können, ist eine bekannte Sache.

Durchgetriebene Kartoffeln.

Sie werden roh geschält, in Stücken geschnitten, ein Paar Sellerie- und ein Paar Petersilienwurzeln dazu gethan und mit siedendem Wasser nebst einer Hand voll Salz zugesetzt. Wenn sie weich sind,

treibt man sie wie die Erbsen durch, thut das durchgetriebene in einem Tiegel, klein geschnittene Petersilie und 2 Messerspitzen voll Ingber dazu. Sie müssen etwas dicker seyn, als durchgetriebene Erbsen, und werden langsam auf Kohlen gekocht; sollten sie zu dick werden, so kann man etwas Wasser oder Fleischbrühe daran schütten. Sobald sie ihr gehöriges Salz haben, werden sie angerichtet, mit Butter, worinn viel Zwiebeln gelb geröstet sind, geschmelzt, und mit kleingeschnittenen Schnittlauch bestreuet. Man giebt sie leer, oder einen Schweinsbraten dazu.

Kartoffeln in einer Buttersauce.

Sie werden geschabt, in 4 Stücken geschnitten, und in Salzwasser gesotten, es muß aber wohl Achtung gegeben werden, daß sie nicht versieden. Im Sieden bekommen sie einen starken Schaum, welcher abgeschöpft werden muß. Wenn sie weich sind, werden sie in einen Seiher geschüttet, und mit kaltem Wasser abgegossen. Hierauf zerläßt man ein Stückchen Butter in einem Tiegel, schmeißt einen Kochlöffel Mehl darein, thut kleingehackte Petersilie dazu, einen großen Schöpflöffel voll Fleischbrühe nebst etwas Muscaten daran, und die Erdäpfel darein, kocht sie langsam auf Kohlen, und rührt sie nicht viel, sondern rüttelt nur das Geschirr. Wenn sie beym Versuchen ihr gehöriges Salz haben, werden sie angerichtet. Ist die Sauce noch dünn, so werden 2 Eyergelb daran gethan. Man belegt sie mit Rippen. Sie haben einen Artischockengeschmack.

Kar-

Kartoffeln mit Majoran und Speck.

Man muß sie gahr kochen, abschälen und in Scheiben schneiden; alsdann schneidet man etwas Speck würflich, läßt ihn etwas schwitzen oder ausbraten, thut etwas Mehl, auch klar gemachten Majoran und Thymian dazu, gießt etwas Fleischbrühe daran, thut die geschnittenen Kartoffeln darein, kocht es zusammen durch, und richtet sie an.

Kohl oder Wirsing in Buttersauce.

Der Kohl wird wie gewöhnlich geputzt, und mit siedendem Wasser zugesetzt. Ueberhaupt ist es bey allen grünen Gemüsern Hauptsache, daß sie mit keinem andern als mit siedendem Wasser zugesetzt werden. Wenn nun der Kohl weich ist, wird er ins kalte Wasser gelegt und leicht ausgedrückt. Zu 6 Personen legt man einen Viertling Butter in einen Tiegel, röstet 2 starke Kochlöffel voll Mehl lichtgelb darinn, thut gute Fleischbrühe, Salz, Muscaten daran, den ausgedrückten Kohl darein, und läßt ihn auf Kohlen langsam kochen. Nur ist dabey, wie bey allen grünen Gemüsern, zu bemerken, daß sie nicht zu dünne seyn und nicht viel Brühe haben dürfen. Beym Anrichten wird das Fleisch, welches dazu kommt, darauf gelegt.

Für Personen, welche den Knoblauch lieben, kann man 3 bis 4 feingehackte Stückchen Knoblauch mit der Butter und Mehl im Tiegel dämpfen lassen, wodurch der Kohl für sie einen besonders guten Geschmack erhält.

Anmerk. Das Butterkraut wird eben so gekocht; kommt Hammelfleisch darein, so kocht man dasselbe eine Stunde vor dem Gemüs in der Sauce.

Ande-

Andere Art von Kohl (Weißkraut).

Hierzu nimmt man feste Häupter, schneidet sie in 4 Theile mit die Dorschen, doch so, daß die Häupter nicht zerfallen. Zu 8 Personen braucht man 4 Häupter, thut ein Stück Butter in einen Tiegel, klopft 2 Pfund Hammelsrippen, wäscht sie aber nicht, sondern reibt sie nur mit einem Tuch ab, legt alsdann diese Rippen auf die Butter, das zerschnittene Kraut darauf, bestreuet es mit Salz, Pfeffer und Muskaten, deckt es zu, und läßt es dämpfen. Wenn es auf der untern Seite gelb ist, wird es auf die andere Seite gelegt, dann das Fett abgegossen, und gute Fleischdrühe daran gethan. Hierbey ist zu bemerken, daß bey dem Umkehren des Gemüses auch das Fleisch damit umgewendet werden muß. Sobald beydes weich ist, röstet man einen kleinen Löffel voll Mehl bräunlicht in Butter, thut es an das Gemüs, und läßt es bis zum Anrichten kochen. Beym Anrichten wird Achtung gegeben, daß das Kraut ganz auf die Schüssel kommt, und die Rippen werden dazwischen gelegt.

Blumenkohl mit Buttersauce.

Der Blumenkohl wird gehörig geputzt, mit Wasser und Butter weich gekocht; alsdann folgende Buttersauce darüber gegeben: Butter und etwas Mehl werden unter einander geknetet, mit recht guter Fleischbrühe dicklich gekocht, und etwas Muscatennuß daran gethan.

Blumenkohl in einer Krebssauce.

Der Blumenkohl wird geschält. Ist der Käß groß, so macht man 4 Theile daraus, siedet ihn

in

in Salzwasser, aber nicht zu weich, gießt das Wasser ab und kaltes daran, daß man ihn mit der Hand herausnehmen und auf eine Schüssel legen kann. Auf eine Schüssel zu 8 Personen rechnet man 25 Krebse und eine Hand voll Morgeln. Die Morgeln werden abgesotten, desgleichen den Krebsen die Schwänze heraus gethan, die Schaalen mit ein wenig Butter gestoßen, in nicht gar einem Viertling Butter gedämpft, ein Paar Löffel voll Fleischbrühe daran gegossen, und wenn sie gekocht haben, alsdann läßt man in einem Stückchen Butter einen Kochlöffel voll Mehl anziehen, thut die durchgepreßte Krebsbrühe dazu, kleingeschnittene Petersilie und etwas Muscaten darein, schneidet die Krebsschwänze der Länge nach von einander, sind die Morgeln groß, so werden sie auch zerschnitten. Dies alles wird zusammen in der Sauce gekocht, und der Blumenkohl auf eine Schüssel gelegt, daß die Köpfe alle auswärts stehen, und gleich in die Rundung kommen. Die Sauce wird darüber angerichtet, dann deckt man ihn zu, und läßt ihn noch ein wenig kochen.

Braunkohl mit Kastanien.

Der Braunkohl wird abgestreift, etlichemal durchgeschnitten und in Wasser weich gekocht; alsdann läßt man in einem Kastrol oder tiefen Tiegel etwas Butter zergehen, rührt etwas Mehl hinein, gießt ein wenig Kohlwasser und Fleischbrühe, so viel als nöthig, hinzu, thut auch nach Belieben etwas Zucker darein, den Kohl auch dazu, und läßt ihn kurz einkochen. Die Kastanien läßt man gleichfalls allein aufkochen, ziehet die Schaalen ab, läßt

sie

sie alsdann noch einmal mit etwas Fleischbrühe aufkochen, richtet den Kohl an, und legt die Kastanien darüber her. Hierzu kann man Bratwurst, Gans u. d. m. auf den Tisch geben.

Braun- oder Winterkohl.

Wird gestreift, sauber gewaschen, und mit siedendem Wasser zugesetzt, nur das ist dabey zu bemerken, daß nicht zuviel in ein Geschirr kommt, daß der Kohl grün bleibt. Wenn er also weich ins kalte Wasser gelegt, wohl ausgedrückt und gehackt ist, so macht man Schweine- oder Gänseschmalz, welches dazu am besten ist, wovon ein Vierting zu 8 Personen gerechnet wird, in einem Tiegel heiß, röstet 2 Kochlöffel voll Mehl braun darinn, thut eine kleingeschnittene Zwiebel, und gleich nachher das gehackte Kraut darein, doch darf die Zwiebel nicht braun werden. Wenn der Kohl gedämpft ist, gießt man Fleischbrühe daran, bis er seine rechte Dicke hat, es kann auch der halbe Theil Wasser dazu genommen werden; hierauf thut man noch Salz, ein wenig Pfeffer und Muscaten daran. — Dazu kann man geben: Frische oder halbgeräucherte Bratwürste, dürres Fleisch oder Schweinsrippen. Kastanien gehören auch darein. Ein Vortheil beym Kastanienschälen ist, wenn man sie auf der Seite ein wenig aufschneidet, sie nur halb weich röstet, daß die Schaale und Haut gerne herunter geht. Wenn sie geschält sind, thut man sie in ein Geschirr, schüttet einen Löffel Fleischbrühe darunter, und läßt etliche Wälle darüber thun. Ehe das Gemüs angerichtet wird, werden

die

die Kastanien mit dem Schaumlöffel herausgehoben und an das Gemüs gethan.

Schnittkohl.

Wenn derselbe gelesen, gewaschen und gebrüht ist, wird er wie ein anderes grünes Gemüs ausgedrückt und geschnitten. Hierauf thut man nicht gar einen Vierting Butter in einen Tiegel, läßt einen starken Löffel Mehl darinn anziehen, dämpft eine klein geschnittene Zwiebel, thut den geschnittenen Kohl dazu, kehrt ihn etlichemal um; dann wird gute Fleischbrühe, Salz, Muscaten daran gethan, und bis zum Anrichten gekocht. Darauf werden Rippen, grüne, dürre Zungen oder Würste gegeben.

Kohlraben wie gewöhnlich zu kochen.

Im Frühjahr, wo die Kohlraben noch klein sind, brüht man die geschnittene Köpfe und auch das Grüne der Kohlraben, jedes besonders in Salzwasser, kocht jeden Theil auch besonders in der Butterbrühe, nur darf wenig Brühe seyn, und nicht viel Mehl daran kommen. Wenn dies so gemacht ist, thut man das Grüne zuerst in die Schüssel rings auf dem Boden herum, in die Mitte aber die Kohlraben. Was von Fleisch auf das Gemüs bestimmt ist, wird alsdann an dem Grünen herumgelegt. Auf diese Art hat es ein besseres Ansehen.

Kohlraben auf eine andere Art zu kochen.

Ueberhaupt ist es besser, wenn man von den Kohlraben sowohl die Köpfe als das Kraut jedes besonders in Salzwasser gelegt, auch die Köpfe

nicht wie Flintensteine, sondern zart schneidet. Ist die Butterbrühe wie gewöhnlich gemacht, und das Grüne aus dem kalten Wasser ein wenig geschnitten, so thut man dieses letztere zuerst in die Brühe, die Kohlraben, wenn sie mit kaltem Wasser zuerst abgeflößt sind, dazu, Salz, Muscaten und ein wenig Pfeffer daran, kocht sie langsam, und rührt sie nicht viel. Die Zugehör kann nach Belieben gegeben werden.

Gefüllte Kohlraben.

Von den Kohlraben muß man alle harte Schaalen recht gut abschneiden, alsdann werden sie in der Mitte durchgeschnitten, beyde Theile ausgehölt, und mit folgendem gefüllt:

Das Ausgehölte wird klein gehackt und in Butter geröstet, bis es mürbe wird, alsdann ein Stück Kalbfleisch mit etwas Rindsmark ganz klein gehackt, das Geröstete von den Kohlrabi mit Muscatenblumen und 6 bis 8 Eyern gut vermischt, auch etwas geriebene und geröstete Semmel darunter gerührt, und nun die ausgehölten Kohlrabi oder Kohlraben damit gehörig gefüllt; und wenn sie also gefüllt worden, so legt man sie zusammen, bindet sie mit einem Faden übers Kreuz zusammen, und kocht sie in Wasser und Salz, oder mit Rindfleisch, gahr, alsdann herausgenommen, in die Schüssel gelegt und entweder etwas Fleischbrühe, worinn sie gekocht worden, oder auch eine andere gute Sauce mit Semmelmehl und frischer Butter darüber gegossen.

Gefüllte Kohlraben auf andere Art.

Hierzu müssen zarte Kohlraben in der Größe

einer

einer obern Kaffeeschaale genommen werden. Oben, wo das Herz ist, wird ein Deckel abgeschnitten; das Herz muß aber an dem Deckel bleiben. Die Kohlrabenköpfe bohrt man ein wenig aus, und schabt die Höle aus. Wenn sie alle auf diese Art zubereitet sind, werden sie samt den Deckel in ein Geschirr mit siedendem Wasser gesetzt, und bis sie weich sind, gesotten, doch dürfen sie nicht zu weich werden, weil sie gern zerfallen. Hierauf gießt man das siedende Wasser ab und kaltes daran, nimmt sie aus dem Wasser heraus, und stürzt sie auf eine Schüssel, daß sie ablaufen; alsdann verfertigt man eine Fülle von 2 Brieslein und 2 Eyter, welche man, so wie auch einige Morgeln, in Salzwasser siedet, verwellt etliche Morgeln, und wenn man nur 10 bis 12 Krebse hat, so nimmt man auch die Schwänze davon; dies alles wird, nebst ein wenig Petersilie, klein gehackt, man darf auch von dem Ausgeschnittenen der Kohlrabenköpfe sieden und darunter hacken. Wenn alles klein ist, wird es zusammen mit vier Eyergelb angerührt, Salz und Muscaten daran gethan. Statt der Brieslein und Eyter kann man auch von einer Niere nehmen. Nun werden die Kohlraben in einen mit Butter bestrichenen Tiegel gestellt. Jeder Kohlrabenkopf wird mit der Fülle eingefüllt, der Deckel darauf gethan, und mit einem Hölzchen angeheftet, damit kein Deckel abfällt, Fleischbrühe daran gegossen, bis sie halb darüber geht, zugedeckt und langsam gekocht. Kommen Krebse dazu, so werden die Schaalen gestoßen, in einem kleinen Stück Butter abgedämpft, mit Fleischbrühe durchgetrieben, und statt der andern

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

Fleischbrühe an die Kohlraben gegossen. Ehe angerichtet wird, läßt man ein Paar Messerspitzen voll Mehl in Butter anziehen, und thut sie an die Sauce. Wenn die Kohlraben angerichtet und ganz auf eine Schüssel gesetzt sind, werden sie mit gebackenen jungen Hühnern und Briesslein belegt.

Kerbelerbsen.

Werden sie mit gelben Rüben gekocht, so schneidet man letztere klein in die Länge, nimmt von jedem Theil die Hälfte, wäscht sie, verdämpft sie in einem Stückchen Butter, thut klein geschnittene Petersilie, Salz und etwas Muscaten darüber, und gießt gute Fleischbrühe daran. Sobald sie weich sind, wird etwas Mehl in einem Stückchen Butter lichtgelb geröstet und an die Erbsen gethan. Sind sie kurz eingekocht, so richtet man sie an.

Bayrisch Kraut.

Schneidet man, wie bekannt, zart ein; ehe es zugesetzt wird; mengt man Salz, etwas Kümmel nebst einigen Corianderkörnern darunter, läßt es eine Stunde stehen, macht Schweine- oder Gänseschmalz recht heiß, legt das Kraut darein, und läßt es eine Stunde dämpfen, bis es gelblicht ist. Nachdem es viel oder wenig kraus ist, wird Wein und Essig daran gegossen, zugedeckt und gekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden drey Messerspitzen voll Mehl in Schmalz braun geröstet und daran gethan, bis es ganz eingekocht ist. Wer will, kann auch ein Stückchen Zucker daran braun machen. Dazu giebt man dürre oder grüne Bratwürste, Schweinsbraten, Schinken, abgebratene Enten u. s. w.

Weißkraut in Buttersauce.

Wird eben so gemacht, wie der Kohl in Buttersauce; nur ist Kümmel für Liebhaber desselben sehr gut daran.

Gedämpftes Weißkraut.

Mit diesem wird eben so, wie mit dem gedämpften Kohl verfahren. Weil aber das Kraut größer ist, können mehr Theile aus einem Haupt gemacht, und auch statt der Hammelsrippen, welche von Schweinen oder auch ein Stückchen magerer Schinken genommen werden. Man läßt es nur langsam kochen, und darf auch ein wenig Kümmel daran thun.

Gefülltes Weißkraut.

Die Krauthäupter werden ausgehölt, das ausgehölte Kraut wird kleingehackt und in Butter geröstet, bis es mürbe wird; alsdann ein Stück Kalbsfleisch mit Rindsmark und ausgelösten Krebsschwänzen oder Schinken ganz klein gehackt, das geröstete Kraut mit Muscatenblumen und ohngefähr einer halben Mandel Eyerdottern gut verklopft, und etwas geröstete und geriebene Semmel dazu gethan, gut unter einander gerührt, und die Krauthäupter damit gefüllt, mit Krautblättern vermacht, mit Zwirn verbunden an die Fleischbrühe gethan, und gut weich kochen lassen, alsdann herausgenommen, in die Schüssel gelegt, und entweder die Fleischbrühe, in der man es gekocht hat, oder eine frische Buttersauce darüber gemacht und angerichtet.

Kürbis in Milch zu kochen.

Man schält den Kürbis, macht die Kerne heraus, und schneidet ihn in kleine Stückchen, alsdann läßt man ihn mit Wasser und Salz kochen, nimmt nunmehr ohngefähr ein halbes Pfund Reis, (je nachdem man viel oder wenig Kürbis hat) kocht diesen ebenfalls in Wasser weich, und gießt das Wasser davon. Den Kürbis reibt man durch einen Durchschlag zu den Reis, gießt gute Milch, so viel als nöthig, hinzu, thut ein Stück Butter daran, und läßt es mit einander gahr werden. Beym Anrichten streuet man nach Belieben Zucker und Zimmt darüber.

Mangold zu kochen.

Der beste ist der Schweizer Mangold. Wird er ohne die Stiele gekocht, so behandelt man ihn wie den Spinat. Mit den Stielen, welche zuvor auf beyden Seiten abgezogen seyn müssen, wird er ebenfalls, wie gewöhnlich, aus kaltem Wasser ausgedrückt, klein gehackt, und wie ein anderes grünes Gemüs gedämpft. Soll er frisch werden, so thut man ein wenig Essig, etwas Kümmel, Salz, Muscaten und Pfeffer daran, und kocht ihn mit Fleischbrühe aus. Eyer, Rippen oder Würste können darauf gegeben werden. Statt der Fleischbrühe kann man ihn auch mit süßer Milch oder Rahm kochen.

Die Stiele von Mangold zu kochen.

Diese müssen von den weißen breiten seyn. Sie werden abgezogen, fingerslang und breit gespal-

ten,

ten, gewaschen, in Salzwasser gesotten, abgegossen und mit kaltem Wasser abgestößt. Alsdann verfertigt man eine gute Buttersauce mit Petersilie, kleingeschnittenen Morgeln und Muscaten, und thut die Stiele darein. Wenn sie bis zum Anrichten gekocht haben, werden 3 Eyer mit einem Eßlöffel voll Citronensaft abgezogen, die Stiele vom Feuer weggesetzt, und wenn diese nicht mehr kochen, die Eyer langsam daran gerührt. Auch kann eine Krebssauce daran gemacht werden.

Frische Morgeln als Gemüs zu kochen.

Zu diesen nimmt man gemeiniglich die großen Morcheln. Wenn die Stiele weg sind, verwällt man sie in Salzwasser, drückt sie fest aus kaltem Wasser aus, schneidet sie dann rund ab, aber nicht zu klein, und thut geschnittene Petersilie dazu, sind es viele, so thut man ein gutes Stück Butter in einen Tiegel, die geschnittenen Morcheln nebst der Petersilie darein, streuet so viel Mehl darauf, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, legt Muscaten und Salz dazu, dämpft solche wohl, und gießt gute Fleischbrühe daran. Sobald sie in kurzer Sauce eingekocht sind, werden sie angerichtet, und mit geklopftem Kalbfleisch belegt.

Gelbe Rüben.

Wenn sie geschabt sind, werden sie lang oder rund geschnitten, und nachher erst gewaschen, dann schneidet man eine kleine Zwiebel und etwas Petersilie klein, thut einen Vierting Butter in einen Tiegel, die gelben Rüben darein, streuet die geschnittene Zwiebel und Petersilie darüber, deckt sie

zu und läßt sie dämpfen, gießt die Fleischbrühe daran, und thut Salz, Muscaten und ein wenig Pfeffer dazu. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden 2 kleine Löffel Mehl hellgelb in einem Stückchen Butter geröstet, und an die gelben Rüben gethan. Man kann darauf geben, was man will.

Märkische Rüben braun zu machen.

Wenn die Rüben rein gemacht und wohl gewaschen sind, so läßt man sie auf einem Siebe oder Durchschlage abtrocknen; alsdann wird in einem Kastrol oder tiefen Tiegel etwas braune Butter oder etwas braunes Mehl gemacht, die Rüben dazu gethan, und eine gute Weile darinnen unter öfterm Umrühren braten oder schwitzen gelassen, zuletzt ein wenig gute Brühe daran gegeben, und damit vollends gahr gekocht, so, daß nur eine kurze Brühe darauf bleibet; auf diese Weise kann man sie über Enten, Gänse, Rindszungen, Schöpsenfleisch und dergleichen mehr hergeben.

Will man die Rüben weiß machen, so muß man sie erstlich in Butter abschwitzen lassen, und wie vorher machen; man muß auch keine braune Brühe, sondern klare Fleischbrühe oder ein wenig kochendes Wasser daran giessen; und zuletzt, wenn sie gahr sind, ein Stück Butter in Mehl umgekehrt dazu thun, und damit aufkochen lassen.

Die ordinairen Rüben, wie auch die gelben Wurzeln, kann man auch also machen, braun oder weiß, wie man will, man muß sie aber in zierliche längliche Stücke schneiden, daß sie den märkischen Rüben etwas ähnlich werden; die ordinai-

ren Rüben muß man aber wegen der Bitterkeit vorher in Wasser etwas aufkochen lassen, auch zuletzt ganz fein gehackte Petersilie mit daran thun, wie auch an die gelben Wurzeln, aber an die märkischen Rüben nicht.

Weisse Rüben

Schneidet man wie gewöhnlich klein, thut ein Stückchen Butter in einen Tiegel, und die gewaschenen Rüben darein. Am besten werden sie, wenn man das dazu gehörige Hammelfleisch in die Mitte der Rüben legt, sie zudeckt und schnell dämpfen läßt. Wenn sie durch das Dämpfen weich sind, so wird halb Wasser und halb Fleischbrühe daran gegossen, auch Salz und etwas Pfeffer nicht vergessen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten röstet man einen Kochlöffel Mehl braun, nimmt das Fleisch heraus, brennt 4 Loth Zucker mit einem halben Glas Wasser in einem eisernen Pfännchen kastanienbraun auf Kohlen, thut sie auch an die Rüben, und rührt sie wohl unter einander. Der Zucker giebt ihnen einen bessern Geschmack. Das Fleisch legt man obenhin, daß es warm bleibt. Der Zucker ist nicht unumgänglich nothwendig, man kann ihn daher nach Belieben weglassen.

Sauerampfergemüs.

Der Rundblattichte ist der beste, im Ermangelungsfall kann auch der andere genommen werden. Er wird nach den Waschen gehackt, ein kleiner Löffel Mehl in einen halben Viertling Butter gelb geröstet, der gehackte Sauerampfer aus-

gedrückt, daß die Säure davon kommt, im Mehl gedämpft, und 1 Viertelmaas sauren Rahm, nebst Salz und Muscaten daran gethan. Ist das Gemüs zu dick, so wird es mit Fleischbrühe verdünnt. Wenn es angerichtet ist, besetzt man es mit verlohrnen Eyern, oder auch mit Kalbsrippen.

Schoten in Schaalen zu kochen.

Von den Erbsen werden die starken Fäserchen an der Schaale, wie bey den Bohnen, abgezogen, alsdann gewaschen und gebrüht. Wenn das Wasser abgegossen ist, thut man Fleischbrühe und etwas Gewürze daran, und brennt ein wenig Mehl darein; zuletzt wirft man noch ein Stückchen Butter daran, und läßt es noch einmal mit aufsieden.

Schwarzwurzel oder Scorzoneren.

Diese werden nach dem Schaben gleich roth, daher müssen sie sogleich in eine Schüssel gelegt werden, worinnen siedendes Wasser ist; in dessen Ermangelungsfall wird ein Löffel Mehl in kaltes Wasser gerührt, und so viel daran geschüttet, daß die geputzten Wurzeln Platz haben. Man darf sie unmittelbar nach dem Schaben auch nur in Wasser, mit etwas Essig vermischt, legen, auf diese Art bleiben sie noch weißer. Wenn sie nicht dick sind, werden sie nicht zerspalten; im Gegentheil aber fingerslang zerschnitten, und in Salzwasser gesotten. Sobald sie weich sind, flößt man sie mit kaltem Wasser ab, verfertigt eine Buttersauce mit Petersilie und Muscaten, und thut die abgeflößten Wurzeln darein. In die Sauce können zuvor junge Hüner, Tauben, Brieslein, oder Kalbfleisch

gethan

gethan werden. Dann wird alles zusammen angerichtet.

Sellerie in einer Buttersauce.

Wenn der Sellerie sauber geputzt ist, wird die Wurzel in 4 bis 6 Stücke, je nach dem sie groß oder klein ist, geschnitten. Sind sie gewaschen und in Salzwasser gesotten, so verfertiget man eine gute Buttersauce, flößt hierauf die Wurzeln ab, und thut sie, nebst etwas Muscaten, in die Sauce. Man kann etwas von Geflügel dazu geben.

Spargel auf gewöhnliche Art.

Wenn die Spargeln abgeschabt und abgeschnitten sind, so bindet man von den dicken 10 bis 12 Stücke, von den dünnen aber eine starke Hand voll zusammen in Büschelein, macht Wasser siedend, thut eine rechte Hand voll Salz nebst den Spargeln darein, und siedet sie, bis sie weich sind; nur dürfen sie nicht zu weich werden, daß die Köpfe nicht abfallen. Von dem siedenden Wasser wird hierauf was ab- und kaltes daran gegossen, daß man sie mit der Hand heraus nehmen, und auf ein Bret zum Ablaufen legen kann. Auf die Blatte, worauf sie angerichtet werden, schneidet man kleine Stückchen Butter, streuet kleingehackte Petersilie darauf, einen Eßlöffel voll Semmelmehl darüber, thut Muscatenblüthe dazu, legt dann die Spargeln in der Ordnung darauf, welche aber, wie gemeldet, nicht zu weich seyn dürfen, gießt gute Fleischbrühe darüber, und läßt sie auf der Kohlpfanne kochen, bis sie vollends weich sind,

und die Sauce dicklicht ist. Auf diese Spargeln werden verlohrne Eyer gesetzt, zu deren Verfertigung bey dem Spinat Anleitung gegeben wird.

Auf eine andere Art in Krebssauce.

Bis sie auf die Schüssel kommen, werden sie zugerichtet wie vorgemeldet. Ist es eine Schüssel zu 8 Personen, so werden 25 Krebse gesotten, geputzt, die Schwänze aufbehalten, die Schaalen mit ein wenig Butter abgestossen, in einem Stückchen Butter gedämpft, und 2 bis 3 Löffel voll Fleischbrühe daran gegossen. Wenn es gekocht ist, gießt man es durch ein Haarsieb, oder treibt es durch ein Tuch, verwellt 2 Brieslein und eben so viel Euter nebst einer Hand voll Morgeln, schneidet die Brieslein länglicht, die Euter überzwerg, und die Krebsschwänze auch einmal der Länge nach, nimmt alsdann einen halben Mierting Butter in einem Tiegel, läßt einen Kochlöffel voll Mehl darinn anziehen, thut die durchgepreßte Krebsbrühe daran, und alles geschnittene nebst Muscaten und Petersilie darein. Wenn es gekocht hat, wird es über die Spargeln angerichtet. Die Sauce darf an den Spargeln kochen. Ehe man sie aufträgt, werden sie mit ein Paar Eyergelb abgezogen.

Spargel mit Eyern warm zuzurichten.

Wenn der Spargel in Wasser abgebrühet, und alsdann in einer guten Fleischbrühe gesotten worden, jedoch so, daß er etwas härtlich bleibt, so wird Pfeffer und Muscatenblüthen daran gethan; indessen klopft man ein Paar Eyerdotter gut in ei-

nem

nem Töpfchen, drückt ein gutes Theil Citronensaft hinein, rühret sie mit der Brühe, worinn der Spargel gesotten worden, an, und gießt es über den Spargel her. Hierauf setzt man die Schüssel auf eine Kohlpfanne, und läßt sie eine Weile darauf stehen, damit die Brühe ein wenig dicklicht werde, alsdann wird er auf den Tisch gegeben. Wenn es beliebig ist, so können auch würflich geschnittene Citronenschaalen darauf gestreuet werden.

Spargel mit Möhren oder gelben Rüben zu kochen.

Man schneidet das Eßbare von kleinem Spargel in zwey oder drey Stücke, brühet ihn, und seihet das Wasser ab; hernach schneidet man kleine gelbe Rüben in Stückchen, brühet sie etwas ab, und legt sie zum Spargel in einem Tiegel, röstet kleingehacktes Petersilienkraut in Butter, thut es auch hinzu, würzt es mit Muscatenblüthen, Pfeffer und Butter, gießt gute Fleischbrühe darüber, läßt alles mit einander gut aufkochen, thut sodann noch ein Stückchen Butter daran, und richtet es warm an.

Spargel in einer Citronensauce.

Die Spargeln werden wie gewöhnlich gesotten, auf die Schüssel, worauf sie kommen, legt man sie in Ordnung, gießt einen Löffel voll Fleischbrühe darüber, und erhält sie auf der Kohlpfanne warm. Darauf nimmt man einen halben Viertling Butter in einem Tiegel, verknetet einen kleinen Kochlöffel Mehl darinn, und thut 6 Eyer-

gelb,

gelb, etwas Muscaten und von einer Citrone den Saft daran. Dies alles wird wohl unter einander gerührt, ein Schöpflöffel Fleischbrühe langsam daran gegossen, und auf Kohlen unter beständigem Rühren aufgekocht. Die Sauce muß ziemlich dick seyn; sollte sie zu dick werden, so wird die Brühe von den Spargeln vollends daran gegossen. Kurz vor dem Auftragen wird die Sauce über die Spargelköpfe mit einem Löffel so angerichtet, daß die Stiele von der Sauce unberührt bleiben. Auf diese Art können sie ohne Zulage aufgetragen werden. Sollen sie aber belegt seyn, so kann es mit nichts anders, als mit gebackenen Brieslein geschehen. Wer den Citronensaft nicht liebt, kann solchen weglassen.

Brockelspargel.

Hiezu nimmt man dünne Spargeln. So weit solche weich sind, werden sie nicht gar gleich lang geschnitten, in Salzwasser weich gekocht, und in einen Seiher gethan, daß sie ablaufen. Hierauf schneidet man ein Stückchen magern Schinken und ein wenig Schnittlauch klein, verrührt 6 Eyer ganz in einen Topf, thut 4 Eßlöffel voll süßen Rahm, den geschnittenen Schinken und Schnittlauch nebst etwas Muscaten dazu, alsdann zerläßt man 6 Loth Butter in einem Kastrol, thut das Verrührte darein, und läßt es unter beständigem Rühren ein wenig anziehen, nimmt die abgelossene Spargeln dazu, und rührt sie noch etlichemal mit um, bis es einander angenommen hat, dann werden sie auf eine Schüssel angerichtet, und zu Tische gebracht.

Spi=

Spinat zuzurichten.

Der Spinat wird in Wasser gekocht, mit kal-
tem Wasser abgekühlt, und nach jedes Belieben
entweder recht klein gehackt, oder auch nur ein
paarmal durchschnitten; alsdann läßt man Butter
bräunlich werden, schwitzt den Spinat darinnen,
thut etwas Mehl dazu, füllet Fleischbrühe darauf,
thut eine mit Nelken gespickte Zwiebel daran, läßt
ihn ganz sachte kochen, und thut auch noch ein we-
nig Muscatennuß dazu.

Spinat auf eine andere Art zuzurichten.

Wenn der Spinat gelesen ist, wird er gebrüht,
dann eine Zeit lang ins kalte Wasser gelegt, fest
ausgedrückt und gehackt. Zu 8 Personen nimmt
man einen Vierting Butter in einen Tiegel, läßt
ihn lichtgelb anziehen, thut hierauf eine kleinge-
schnittene Zwiebel darein, hernach den gehackten
Spinat dazu, und läßt ihn wohl dämpfen, dann
kommt noch Fleischbrühe, Salz und Muscaten
daran. Beym Anrichten können gebackene oder
verlohrne Eyer darauf gelegt werden. Die ver-
lohrne Eyer werden auf folgende Art gemacht:
Man läßt in einer messingenen Pfanne Wasser sie-
dend werden, schlägt ein Ey in einen Schöpflöf-
fel, setzt diesen Löffel mit dem Ey in das siedende
Wasser, daß das Wasser darüber geht, läßt es
etliche Wälle darüber thun, bis sich das Weiße
über das Gelbe gezogen hat; alsdann wird das
Ey mit einem Eßlöffel heraus gehoben, und auf
das Gemüs gelegt. Auf diese Art macht man so
viele Eyer fertig, als man nöthig hat.

Noch auf eine andere Art.

Man verfährt hieben, wie bey der erst gemeldeten Art, nur, daß statt der Fleischbrühe süsser Rahm oder Milch genommen wird. Hierauf werden dünne kleine Eyerkuchen gebacken, zu Schnekken gerollt, und auf das Gemüs gelegt.

Weegwarten oder Zichorien.

Welchen man im Frühjahr heraus gethan hat, wird wie der Ackersallat gekocht.

Wirsing als Gemüs.

Den Kopf nur in vier Stücken geschnitten, in Wasser mit etwas Salz mürbe gekocht, das Wasser rein ausgedrückt, die dicken Stengel heraus gemacht, und den Wirsing ganz klein gehackt; alsdann etwas Butter in eine Pfanne oder Tiegel gethan, recht heiß werden lassen, hernach einen Löffel voll Mehl darein gethan und durchgerührt, den gehackten Wirsing, etwas süssen Rahm, Muscatenblumen, ein wenig Pfeffer und Salz dazu gethan, und alles gut durchkochen lassen, so kann man dieses Gemüse geben zu was man will; auch kann man es mit allerhand Würsten und Cottelets belegen. Will man den Wirsing noch verändern oder verbessern, so thue man denselben kurz vorher, ehe er zu Tische gegeben werden soll, auf die Schüssel, streue fein geriebenes Brod etwas dick darüber, lege dünne Scheibchen Butter überher, setze die Schüssel auf einen niedrigen Dreyfuß, thue heisse Asche darunter, mache eine Feuerschaufel ganz glühend, und halte diese etlichemal darüber,

über, damit es schön gelbbraun werde, und belege es alsdenn mit Wurst oder Carbonade.

b) Dürre, getrocknete und eingemachte Gemüser.

Bohnen einzumachen und zu kochen.

Junge Bohnen, welche noch keine Kerne haben, werden abgezogen, und der Länge nach geschnitten. Hierauf belegt man ein sauberes hölzernes Gefäß mit Traubenlaub, streuet eine Hand voll Salz darüber, thut eine Lage Bohnen darauf, wieder eine Hand voll Salz darüber, und macht es so fort, bis die Bohnen zu Ende sind, bedeckt sie mit Traubenlaub, legt ein reines Tuch darüber, und beschwert sie fest. Wenn davon gekocht werden soll, muß man sie über Nacht in frisches Wasser legen, und des Morgens mit siedendem Wasser zusetzen. Sobald sie nun weich sind, müssen sie wieder mit kaltem Wasser abgeflößt, und gleich andern Bohnen mit Fleischbrühe vollends ausgekocht werden. Hierauf röstet man in einem Stückchen Butter 2 bis 3 Löffel voll Mehl bräunlicht, dämpft eine kleingeschnittene Zwiebel und ein wenig Knoblauch darinn, thut dies nebst Petersilie an die Bohnen, und richtet sie an, wenn sie vollends kurz, bis auf wenig Brühe, eingekocht sind.

Eingemachte Bohnen zu kochen.

Man läßt eine beliebige Portion mit Wasser über Nacht stehn, gießt dieses Wasser ab, damit das Salz und der unangenehme Geschmack weggeschaft werde; alsdann setzt man sie mit siedendem

Wasser

Wasser zu, und läßt sie durchkochen, gießet Fleischbrühe darauf, und bereitet sie vollends mit Butter, Zwiebeln, Petersilie und ein wenig Pfeffer.

Gewelkte und getrocknete Bohnen gut zu kochen.

Man nimmt so viel Bohnen, als man zur Speise nöthig zu haben glaubt, thut sie in ein Kastrol, schüttet so viel siedendes Wasser darauf, daß sie darinnen schwimmen, stellt das Kastrol mit den Bohnen ohngefähr eine gute halbe Stunde auf Kohlen, kühlt sie hierauf mit kaltem Wasser ab, und läßt das Wasser völlig davon ablaufen, thut sie hierauf in einen Topf, salzt sie, gießt so viel siedendes Wasser darauf, als nöthig ist, daß sie darinnen gehörig kochen können, und wenn das Wasser einkocht, so gießt man mehreres nach, bis sie gar sind. Ohngefähr eine halbe Stunde vor dem Essen röstet man etwas Mehl in Butter oder Fett schön gelb, thut kleingeschnittene Zwiebeln und Petersilie hinzu, dämpft beydes in dem gerösteten Mehl ab, gießt gute Fleischbrühe an das Mehl, und dieses alsdann an die Bohnen, wenn das Wasser vorher abgegossen worden, und läßt alles, wie gedacht, kochen.

Erbsen auf gewöhnliche Art gut zu kochen.

Die Erbsen werden gelesen, sauber gewaschen, und mit kaltem Wasser zugesetzt. Sie müssen aber schnell ins Kochen kommen. Ist dürres oder ander Schweinefleisch dazu bestimmt, so setzt mans gleich mit den Erbsen zu, thut etwas Salz daran, und läßt sie kochen, bis man sie abhülsen kann.

Wenn

Wenn die Hülsen mit dem Schaumlöffel weggenommen sind, nimmt man das Fleisch heraus, verrührt die Erbsen wohl, thut etwas kleingeschnittene Selleriewurzeln oder Petersilie darein, und läßt sie sodann vollends auskochen. — Wer Kümmel liebt, kann ein halbes Kaffeelöffelchen voll dazu thun, sie sind um so gesünder zum Essen. Wenn kein Fleisch darein kommt, werden sie beym Anrichten erst geschmelzt. Oben darüber wird ein wenig Ingber gestreuet. Es kann auch eine feingeschnittene Zwiebel in Butter gedämpft und darin ausgekocht werden.

Will man durchgetriebene Erbsen haben, so werden sie auf eben diese Art zugesetzt, nur daß die Wurzeln gleich darzu kommen, und auch mit durchgetrieben werden. Wenn die Erbsen nicht Mark genug haben, so röstet man einen Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter gelb, dämpft eine feingeschnittene Zwiebel darin, thut dies an die Erbsen, und läßt sie noch eine Zeit lang kochen.

Dürre Hahnebutten, gekocht als Gemüs.

Zwey Hände voll geputzte Hahnebutten, einen Viertling große und einen Viertling kleine Rosinen, eine Hand voll dürre Kirschen, eine Hand voll Bruellen oder geschälte Zwetschgen, alles dies wäscht man etlichemal sauber aus warmem Wasser, setzt es hierauf mit 1 halben Maas Wasser und 1 halben Maas Wein zu, thut etwas Citronenschaale, ein Stückchen Zucker und etwas Zimmet dazu, schneidet von einer halben Semmel kleine Brocken, röstet sie in Schmalz gelb, richtet das Gemüs an, sobald es

nämlich bis auf ein wenig Brühe eingekocht ist, und streuet das geröstetete Brod darauf.

Eingemachte Kerbelerfen zu kochen.

Diese müssen den Abend zuver in Regen- oder sonst in weichem Wasser gekocht werden, und über Nacht im frischen Wasser liegen bleiben, den folgenden Tag werden sie wie die frischen gedämpft, und mit Fleischbrühe gekocht.

Gemüs von Rosinen.

Ein halb Pfund kleine Rosinen werden sauber gewaschen, mit halb Wasser und halb Wein nebst einem Stückchen Zucker und Zimmet zugesetzt, von einer Semmel runde Schnitten in Butter oder Schmalz gelb geröstet, die geröstete Schnitten, so bald die Rosinen recht eingekocht sind, auf eine Schüssel gelegt, und die letztern darüber angerichtet. Auf diese Art werden auch die Brunellen oder geschälte Zwetschgen gekocht.

Sauerkraut gut zu kochen.

Zuerst legt man in das Geschirr ein gutes Stück Schweine- oder Gänseschmalz, den halben Theil von dem Kraut darauf, das benöthigte Fleisch darüber, das übrige Kraut vollends darauf, gießt ein viertel Maas Wein, oder wenn es viel Kraut ist, auch ein halb Maas darüber, das übrige aber an kaltem Wasser daran, und läßt es immer recht kochen. Wenn das Fleisch weich ist, wird es herausgenommen, ein Stück Schmalz in einem Tiegel gethan, ein Kochlöffel Mehl darin geröstet, und das gekochte Kraut darin umgekehrt. Hat

es

es noch mehr Brühe nöthig, so wird ein Löffel voll Fleischbrühe daran gegossen, und so, langsam auf Kohlen ausgekocht.

Wer nicht mit Wein versehen ist, kann ihn auch weglassen.

Gedämpftes Sauerkraut.

Man kocht und schmelzt das Sauerkraut wie gewöhnlich, hackt alsdann eine gebratene Kalbsniere ganz klein, schmieret eine Schüssel mit Butter aus, bestreuet den Boden der geschmierten Schüssel mit der gehackten Niere, macht eine Lage Kraut darauf, auf dieses streuet man wieder von der gehackten Niere, und so fort, doch muß die letzte Lage Kraut seyn. Nunmehr verrührt man sauren Rahm, gießt ihn über das Kraut, deckt es wohl zu, und läßt es eine kurze Zeit auf Kohlen kochen.

c) Mehl und andere Gemüser.

Aufgezogenes von Kirschen.

Von einem Pfund dürren Weichseln, oder sonst von dürren fleischigten Kirschen, setzt man, wenn sie zuvor gewaschen sind, die Hälfte mit einem halben Maas Wasser zu, und kocht sie, bis sie ganz weich sind, nimmt sie dann aus der Brühe, die Steine heraus, stößt das andere halbe Pfund samt den ausgenommenen Steinen, kocht dieß nebst einem Glas Wein in der zurück gebliebenen Brühe so lange, bis noch ein viertel Maas Brühe übrig bleibt, preßt es durch ein Tuch oder Haarsieb, und läßt es kalt werden. Alsdann weicht man etwas

Milch, oder anderes mürbes Brod in die durchgetriebene Brühe ein, stößt anderthalb Viertling geschälte Mandeln zart, die ausgesteinten Kirschen auch fein, thut beyde Theile in eine Schüssel, einen Viertling gestoßenen Zucker, nebst Zimmet, und der abgeriebenen Schaale von einer Citrone dazu, rührt die Masse mit dem Gelben von 8 Eyern eine Viertelstunde, schlägt das Weiße derselben zu einen Schnee, bestreuet ein tiefes Aufzugblech mit Butter, rührt, ehe es eingefüllt wird, die übriggelassene Kirschenbrühe, ein Viertelmaas süßen Rahm, nebst den Schnee, schnell an die Masse, füllt solche in das Blech, und läßt sie langsam aufziehen. In einer Viertelstunde ist es fertig. Diese Portion ist für 7 bis 8 Personen.

Auflauf von Aepfeln.

Vier bis fünf Aepfel werden geschält, zu kleinen Brocken geschnitten, und, nebst einem Glas Wein, in einem Kastrol schnell gekocht. Wenn sie weich sind, läßt man sie auf einer Schüssel kalt werden, rührt aber nicht darinn, damit die Brocken ganz bleiben; alsdann rührt man einen Viertling Butter leicht, schlägt 3 ganze Eyer, und von 3 andern das Gelbe darein, nimmt 2 kleine Kochlöffel fein Mehl, eine Hand voll gestoßenen Zucker, ein wenig Zimmet, und die kleingeschnittene Schaale von einer halben Citrone dazu. Wenn dies alles unter einander gerührt ist, thut man die Aepfel ganz langsam darein, bestreicht eine Schüssel oder Blech mit Butter, füllt die Masse darein, stößt eine Hand voll ungeschälte Mandeln klein, vermischt solche mit Zimmet und Zucker, streuet sie

dick

dick über den Auflauf, schneidet ein wenig frische Butter darauf, und läßt ihn im Backofen oder auf Kohlen langsam aufziehen.

Auf andere Art.

Es werden eben so viel Aepfel, wie vorgemeldt, geschält, zu Schnitzen geschnitten, mit einem Viertelmaas Wein, Zucker, Zimmet und einer halben abgeriebenen Citrone zugesetzt, zu einem dicken Mus gekocht, und 4 Loth gewaschene kleine Rosinen darein gethan. Hierauf wird eine Semmel abgerieben, das Innere in süßen Rahm eingeweicht, ein Vierting Butter zuerst leicht gerührt, dann das Gelbe von 6 Eyern daran, die eingeweichte Semmel fest ausgedrückt, an die Butter eine Viertelstunde gerührt, alsdann den gekochten Mus dazu genommen, das Weiße der 6 Eyer zu einen Schnee geschlagen, schnell an die Masse gerührt, in ein mit Butter bestrichenes Blech gegossen, und langsam aufgezogen.

Auflauf von Borsdorferäpfeln.

Es werden deren 8 bis 9 geschält, und bis auf den Butzen auf dem Reibeisen gerieben. So viel Aepfel, so viel Eyergelb schlägt man daran, nimmt einen Eßlöffel voll Kirschengeist, die abgeriebene Schaale und den Saft von einer Citrone, 4 Loth Zucker und ein wenig Zimmet dazu, rührt dies alles eine halbe Stunde, schlägt das Weiße von den Eyern zu einen Schaum, rührt es auch an die Masse, thut ein gut Stück Butter in ein Aufzugblech, die Masse darein, und läßt sie langsam aufziehen.

Auflauf von Johannisbeeren.

Von drey bis vier altgebackenen Semmeln zupft man die Brosamen, thut sie in eine tiefe Schüssel, schneidet ein halbes Pfund frische Butter darauf, macht ein halbes Maas Milch siedend, gießt sie über die Butter und Semmel, und läßt es eine Stunde stehen, alsdann wird es mit 10 bis 12 Eyergelb ganz leicht abgerührt, das Weiße derselben zu einem Schnee geschlagen, ein Blech mit Butter bestrichen, der geschlagene Schaum schnell in die Masse gerührt, die Schaale von einer halben Citrone abgerieben, nebst gestossenen Zucker darein gethan, der halbe Theil von der Masse in das bestrichene Blech gegossen, dieses ganz mit eingemachten Johannisbeeren belegt, die andere Hälfte von der Masse darüber gethan, in des Bäckers Ofen oder auf Kohlen gelb aufgezogen, und gleich aufgetragen. Dieses giebt ein Blech für 8 oder 9 Personen.

Kapuziner Auflauf.

Von 2 Semmeln reibt man die Rinde ab, schneidet das Innere zu dünnen Schnitten, thut sie in ein Kastrol, schüttet einen halben Schoppen süßen Rahm darüber, setzt es auf Kohlen, läßt es kochen, bis es ganz trocken ist, und dann kalt werden. Hierauf rührt man einen Viertling Butter leicht, nimmt das abgekühlte Brod dazu, schlägt 6 Eyer daran, reibt die Schaalen von einer halben Citronen darein, thut ein Quint gestossenen Zimmet, 4 Loth Zucker, und einen Viertling große und kleine Rosinen dazu; die Rosinen müssen,

wenn

wenn sie gewaschen sind, wieder auf Kohlen getrocknet, und dann erst an die Masse gethan werden. Nun wird ein Blech mit Butter bestrichen, die gerührte Masse darein gefüllt, und langsam aufgezogen.

Auflauf von Birn- oder Quittenschnitzen.

Drey bis 4 Quitten werden geschält, ganz dünn geschnitzt, und in siedendem Wasser wie ein Paar harte Eyer gesotten. Hierauf setzt man ein halb Maas Wein mit einem Viertling Zucker zu, thut etliche ganze Nägelein und ein Stückchen Zimmet darein, die Quittenschnitze dazu, und kocht sie so lange, bis die Sauce ganz kurz ist. Dann läßt man sie erkalten, reibt von 2 Semmeln die Rinde ab, weicht die Brose in süße Milch ein, rührt einen Viertling frische Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eyern darein, drückt die eingeweichte Semmel fest aus, rührt sie noch mit der Butter eine Viertelstunde, die Schaale von einer halben Citrone, eine Handvoll gestossenen Zucker, und 1 Quint Zimmet dazu, schlägt von 4 Eyerweiß einen steifen Schnee, thut ihn auch an die Masse, füllt ein wenig von derselben auf das Geschirr, worinn der Auflauf zu Tisch gegeben wird, dann die Quitten darauf, und die gerührte Masse darüber. Vier Loth geschälte und der Länge nach geschnittene Mandeln, nebst 3 Loth gestossenen Zukker feuchtet man ein wenig mit zerlassener Butter an, streuet sie über den Auflauf, setzt sie auf schwache Kohlen, einen Deckel mit Kohlen darüber, und läßt sie langsam aufziehen, oder stellt ihn in

einen Backofen. Im Winter nimmt man eingemachte Quitten dazu.

Von guten Birnen, wie die Quitten gekocht, können auch solche Auflaufe verfertigt werden.

Auflauf von Kartoffeln.

Für 5 bis 6 Personen werden einige Erdäpfel roh geschält, und nicht zu weich gesotten, dann, wenn sie kalt sind, auf dem Reibeisen fein gerieben, anderthalb Viertling Butter leicht gerührt, das Gelbe von 6 Eyern darein, hierauf wird erst ein halbes Pfund geriebene Erdäpfel, nebst 6 Loth gestoßenen Zucker, dazu genommen, die Schaale von einer halben Citrone darein gerieben, ein Kochlöffel feines Mehl mit einem Trinkglas süßen Rahm angerührt, auch an die Erdäpfelmasse gethan, das Weiße von 6 Eyern zu Schaum geschlagen, kurz vor dem Einrühren in die Masse gerührt, und ebenfalls in einem bestrichenen Aufzugblech aufgezogen. Der Zucker kann auch wegbleiben, und statt dessen Salz genommen werden.

Auflauf von Semmelmehl.

Von einem halben Maas Milch und Semmelmehl kocht man einen dicken Brey, läßt ihn wieder kalt werden, rührt anderthalb Viertling Butter leicht, das Gelbe von 7 Eyern darein, und den kalten Brey, nebst einer abgeriebenen Citrone und 4 Loth Zucker, darunter, schlägt das Weiße der 7 Eyer zu einen Schnee, thut es auch dazu, gießt die Masse in ein bestrichenes Blech, und läßt sie aufziehen.

An.

Anmerk. Man kann auch von feinen weissem Mehl oder Gries einen solchen Brey auf die nämliche Art verfertigen, nur daß man den von Gries länger kochen lassen muß, und zu einem halben Maas Milch nur 6 bis 7 Loth Gries nehmen darf.

Auflauf von sauren Rahm.

Man macht ein Viertelmaas süßen Rahm siedend, gießt, wenn er siedet, ein Viertelmaas dicken sauren Rahm daran, thut 6 Kochlöffel fein Mehl in eine Schüssel, brüht das Mehl mit dem siedenden Rahm ab, schlägt den Taig recht glatt, rührt 6 Eyergelb daran, thut ein wenig Salz und noch ein Viertelmaas sauern Rahm darein, schlägt das Weiße von 3 Eyern zu einen Schnee, nimmt ihn auch zu der Masse, bestreicht ein Blech, welches auf den Tisch gegeben werden kann, mit Butter, füllt die Masse darein, und läßt sie langsam aufziehen.

Auflauf von Reis.

Für 6 bis 7 Personen wird 1 halbes Pfund gelesener und reingewaschener Reis mit etlichen Löffeln voll siedendem Wasser abgebrüht, das Wasser nach einer halben Stunde ab- und siedende Milch daran gegossen, ganz dick eingekocht, und auf eine Schüssel geschüttet; dann läßt man den Reis erkalten, klößt ihn, rührt anderthalb Vierting Butter, 7 Eyergelb und den Reis zusammen, thut 6 Loth Zucker, die geriebene Schaale von einer halben Citrone, 2 Loth geschnittenen Zitronat, und 1 Quint Zimmet auch an die Masse, schlägt das Weiße von den 7 Eyern zu einen Schnee, rührt es, ehe

die Masse eingefüllt wird, darein, und läßt es in einem bestrichenen Potageblech aufziehen.

Anmerk. Dieser Auflauf kann noch auf zweyerley Art gemacht werden: man kann erstens zu einem Viertinq Reis, einem Viertinq geschälte, und klein gestossene Mandeln nehmen, oder es können zweytens zu einem Viertinq Reis die Brosamen von 2 Semmeln in Milch eingeweicht, fest ausgedrückt, und an die Masse gethan werden; das übrige bleibt alles wie oben gemeldet, nur daß ein Viertinq Reis wegbleiben muß.

Auflauf von Stachelbeeren.

Es werden halb ausgewachsene Stachelbeeren gebrochen (die beste Zeit dazu ist 8 Tage vor Pfingsten) und die Stiele und Butzen weggethan. Zu einem Pfund solcher Beeren wird ein halbes Pfund Zucker gestossen, in ein Kastrol, oder in ein irdenes reines Geschirr gethan, eine Hand voll von dem gestossenen Zucker darein gethan, von den Beeren darauf, wieder Zucker, und so fort gemacht, bis alles im Geschirr ist, dann auf schwache Kohlen gesetzt, so lange gekocht, bis die Beeren weich sind. Man läßt sie hierauf kalt werden, schlägt das Weiße von 10 Eyern zu Schaum, rührt die gekochten Beeren damit an, reibt das Gelbe von einer Citrone am Zucker ab, thut es nebst dem Saft dazu, bestreicht ein Blech mit frischer Butter, thut das Angerührte darein, und läßt es langsam aufziehen.

Auflauf von geschälten Zwetschgen.

Von 2 harten Semmeln reibt man die Rinde

ab, schneidet das Innere ganz fein, gießt ein viertel Maas siedend gemachten Rahm oder gute Milch darüber, und läßt es stehen. Inzwischen rührt man anderthalb Vierting Butter leicht, schlägt das Gelbe von 8 Eyern darein, nimmt die eingeweichten Semmeln nebst 4 Loth geschälten und fein gestossenen Mandeln dazu. Wenn es noch eine Viertelstunde gerührt worden ist, thut man die klein geschnittene Schaale von einer halben Citrone, 1 Quint gestossenen Zimmet, eine starke Hand voll Zucker, nebst den zuvor geschlagenen Schaum von 6 Eyerweiß dazu. Die Zwetschgen werden geschält, die Steine heraus genommen, mit 4 Loth, auch etwas mehr Zucker, und einem Glas Wein gekocht, und die Schaalen von einer halben Citrone darein gerieben. Wenn sie kurz eingekocht sind, läßt man sie kalt werden, bestreicht dann ein rundes Blech mit Butter, bestreuet es, füllt die Hälfte von der gerührten Masse darein, die gekochte Zwetschgen darauf, die übrige Masse darüber, läßt sie langsam auf Kohlen aufziehen, oder stellt sie in eines Bäckers Ofen. Die geschälten Zwetschgen sind auf nachstehende Art einzumachen, damit man ausser der Zwetschgenzeit Aufläufe davon machen kann. Zu einem Pfund geschälten Zwetschgen läutert man 3 Vierting Zucker mit Wasser, thut von einer Citrone die klein geschnittene Schaale darein, die Zwetschgen dazu, und läßt sie ganz langsam einkochen. Man muß dabey sehr behutsam seyn, weil sie gern anbrennen. Wenn sie kalt sind, werden sie in einem Glas oder Porzellaingefäß aufbehalten.

Aufgezogener Aepfelbrey mit Mandeln.

Man schält 6 bis 7 Stück saure Aepfel, schneidet sie kleingewürfelt, dämpft sie in einem Stückchen heißer Butter weich, rührt einen Viertling Zucker nebst einer Hand voll zartgestoßener Mandeln mit 6 Eyern in einer Schüssel recht zusammen, und 2 Kochlöffel fein Mehl mit einem starken Viertelmaas süßen Rahm an. Alsdann nimmt man die abgedämpften Aepfel, wenn sie kalt sind, nebst dem gerührten Mehl, zu den gerührten Mandeln und Zucker, macht in einem tiefen Blech oder Kastrol ohngefehr einen Viertling Schmalz heiß, füllt die Masse darein, setzt sie auf Kohlen, einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt sie langsam anziehen.

Aufgezogener Brey.

Zu einem halben Maas Milch werden 2 starke Kochlöffel Mehl, 2 Eßlöffel voll gestoßener Zucker mit ein wenig Milch gerührt, und 6 Eyer darein geschlagen. Nun wird das halbe Maas Milch heiß gemacht, schnell an das Angerührte gegossen, ein Blech mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt, und im Ofen oder auf Kohlen aufgezogen.

Reisbrey auf gewöhnliche Art gut zu kochen.

Man liest ein halbes Pfund guten Reis, wäscht ihn dreymal aus warmem Wasser, daß, wenn von ohngefehr eine Säure oder Milbe darinn stecken sollte, solcher davon gereiniget wird, brüht ihn dann in einem Tiegel mit siedendem Wasser, läßt ihn eine halbe Stunde daran stehen, gießt das Wasser wie-

der

der sauber ab, und ein Maas siedende Milch darüber, kocht es langsam auf Kohlen, schüttet immer nur ein wenig siedende Milch daran, und rührt so wenig als möglich darin; je langsamer der Brey kocht, desto schöner läuft der Reis auf. Kurz vor dem Anrichten wird das Geschirr mit dem Reis auf die Seite gesetzt, daß die Scharre besser herausgenommen werden kann. Wenn der Brey angerichtet ist, wird die Scharre strichweise herausgenommen, wie ein Gitter über den Brey gelegt, und mit Zucker und Zimmt überstreuet.

Citronenbrey.

Eine Citrone wird am Zucker abgerieben, 2 Kochlöffel Mehl nebst der abgeriebenen Citrone in einer messingenen Pfanne oder Kastrol mit ein wenig Wein glatt gerührt, das Gelbe von 6 Eyern daran gethan, und mit einem halben Maas alten Wein nebst dem Saft von der Citrone vollends angerührt, dann Safran (ohngefehr für 1 kr.) mit ein wenig siedendem Wasser abgebrüht, damit es die Farbe herauszieht, durch einen Schaumlöffel in den Brey gegossen, unter beständigem Rühren aufgekocht, und dann angerichtet. Will man den Brey süßer haben, so kann bey dem Anrichten noch mehr Zucker daran gethan werden.

Dampfnudeln.

Zu einem Tisch von 8 Personen thut man anderthalb Pfund feines Mehl in eine Schüssel, an das Innere von dem Mehl 1 Löffel Bierhefen und 6 Eßlöffel laue Milch. Wenn es bey gelinder Wärme gegangen ist, nimmt man noch 5 Eyergelb, etwas Salz, die andere laue Milch dazu, und arbeitet

den

den Taig wohl, in der Dicke muß er seyn, daß er sich gleich von der Schüssel losschält. Sobald er wieder gegangen ist, verfertigt man ganz kleine runde Dampfnudeln, und läßt sie auf einem Bret gehen, inzwischen hält man ein Kastrol fertig, worauf ein Deckel paßt, und welcher nicht die geringste Luft hat, thut 4 Loth Butter, 3 Loth Zucker und ein viertel Maas süße Milch darein. Wenn die Milch siedet und die Nudeln gegangen sind, setzt man sie in die Milch, den Deckel darauf, und läßt sie schnell, ohne oben Kohlen hinzuthun, aufziehen. In einer kleinen Viertelstunde sind sie fertig. Alsdann wird ein halb Maas Milch mit Zucker siedend gemacht, die Milch langsam an 3 gerührte Eyergelb gegossen, und besonders dazu aufgestellt. Uebrigens müssen sie wie andere Dampfnudeln zugedeckt auf den Tisch gegeben werden. Man kann sie auch anrichten, nur kommt der obere Theil unten auf die Schüssel zu liegen.

Anmerk. Bey allen Dampfnudeln ist die Bemerkung zu machen, daß die Milch in dem Geschirr, worein sie gesetzt sind, niemals höher als halb an die Dampfnudeln gehen darf.

Fleischklöse.

Auf 6 Personen nimmt man 2 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel oder Bug, schält das Häutige davon, schneidet das Fleisch zu kleinen Stückchen, hackt 4 Loth Mark und ein wenig Petersilie und Citronenschaalen zusammen klein, weicht 2 2 Semmeln in Wasser ein, nimmt das Gehackte in eine Schüssel, drückt die eingeweichte Semmel fest dazu aus, thut Salz und Muscaten daran,

macht

macht sie wohl unter einander, rührt es mit 5 bis 6 Eyern, und legt runde Klösse in Fleischbrühe ein. Wenn sie ferrig sind, wird eine dünne Buttersauce daran gemacht, oder nur das Gelbe von 3 Eyern mit etwas Fleischbrühe abgezogen, und über die Klösse angerichtet.

Klöse von Kalbfleisch.

Man nimmt das Fleisch von der Keule, schneidet die Haut und alle Sehnen davon ab, und hackt es mit etwas frischen Kindernierentalg, wovon die Haut ebenfalls abgemacht worden, zusammen klein, thut dazu Salz, gestossenen Pfeffer, Muscatennuß, etliche Eyer, ein wenig geschmolzene Butter und etwas geriebene Semmel, mengt alles gut durch einander, und macht davon runde Klöschen.

Gebrühte Klöse.

Für 6 Personen macht man ein Maas Milch in einer Pfanne siedend, rührt über dem Feuer feines Mehl darein, bis es ein ganz fester Taig ist, und rührt solchen ganz glatt. Wenn sich keine Knollen mehr darin befinden, wird einer welschen Nuß groß Butter darein gethan, dann schält sich der Taig von der Pfanne los, und wird nun in eine Schüssel gethan. Sobald er ein wenig abgekühlt ist, schlägt man 5 bis 6 Eyer langsam hinein, und rührt den Taig bey jedem eingeschlagenen Ey so lange, bis er wieder glatt ist, thut hierauf Salz und Muscaten darein, legt von dem Taig Klöse in Fleischbrühe ein, und deckt sie zu. In einer kleinen Viertelstunde sind sie fertig. Ehe man sie anrichtet, werden 2 Eyergelb mit der

Brüh-

Brühe abgezogen, über die Klöse gegossen, und schnell aufgetragen, weil sie sich gern setzen.

Klöse von übriggelassenem Fleisch.

Man hackt das Fleisch mit Petersilie und einer Zwiebel klein, thut es in eine Schüssel, rührt 6 Eyer in einem Stückchen Butter auf Kohlen hart, thut sie auch an das Fleisch, schneidet 2 Semmeln klein, röstet den halben Theil davon in Butter oder Schmalz, schneidet einen halben Vierting Speck klein, thut solches nebst der gerösteten und andern Semmel an das Fleisch, Salz, Muscaten, ein wenig Pfeffer dazu, und nur eine Hand voll Mehl darein, rührt den Taig mit 3 oder 4 Eyern an, und legt Klöse in Fleischbrühe oder Salzwasser ein. Sind sie in dem letztern gekocht, so werden sie mit Butter geschmelzt.

Gerührte Milchklöse.

Zu einer Schüssel für 4 Personen rührt man einen Vierting Butter leicht, schlägt 3 bis 4 Eyer daran, reibt von 2 Semmeln die Brosamen, und nimmt sie dazu. Wenn dies alles leicht gerührt ist, thut man ein wenig Salz darein, macht anderthalb Maas Milch siedend, probirt etwas von dem Taig, ob er nicht zerfällt; wenn er nun hält, werden runde Klöse eingelegt. Soll die Milch süß seyn, so wird etwas Zucker darein gethan. Wenn die Klöse angerichtet sind, werden 2 Eyerdotter mit der Milch abgezogen und darüber gegossen.

Ein Hefenklos.

Zu einen großen für 6 Personen thut man 24

Loth

Loth Mehl in eine Schüssel, rührt die Hälfte davon mit 2 Eßlöffeln Bierhefen und einem Glas warmer Milch an; läßt dann den Taig bey gelinder Wärme gehen. Wenn er gegangen ist, thut man 3 Eyergelb nebst Salz und etwas wenig Milch daran, und klopft den Taig wohl. Sobald er sich von der Schüssel und dem Löffel losschält, hat er seine rechte Dicke. In einem hohen runden Geschirr wird nun Wasser und Salz siedend gemacht, daß der Klos Platz genug hat; wenn der Taig zum zweytenmal gegangen ist, wird er rund gemacht, in das siedende Wasser gesetzt, ein passender Deckel darauf gethan, daß der Dampf beysammen bleibt, und eine starke halbe Stunde gesotten, inzwischen schneidet man etwas Petersilie klein, und eine halbe Semmel gewürfelt. Wenn der Klos fertig ist, legt man ihn auf eine Schüssel, macht schnell mit einem Eßlöffel 3 Ringe darein, schneidet aber ja nicht, streuet die Petersilie darüber, röstet die geschnittene Semmel in Butter gelb, schmelzt den Klos damit, und bringt ihn gleich zu Tisch.

Mehlklöse mit geröstetem Brod.

Man schneidet 3 Semmeln zu kleinen Würfeln, röstet sie in Schmalz oder Butter gelb, nimmt 2 Pfund Mehl in eine Schüssel, salzt dasselbe, und brüht es mit Milch oder Wasser an, thut die gerösteten Würfel darein, macht runde Klöse, von mittlerer Größe, und siedet sie eine halbe Stunde in Wasser.

Leberklöse.

Auf einen Tisch zu 8 Personen wird eine Kalbsleber genommen, gehäutet, das Aderichte davon geschnitten, mit Petersilie und Zwiebeln gehackt. Alsdann reibt man zwey Semmeln, gießt etwas Milch darüber, thut die gehackte Leber dazu, Salz, Pfeffer, Nägelein, nebst 3 Eyern daran. Soviel diese Masse Mehl erfordert, wird dazu genommen, damit aber der Taig nicht zu fest wird, macht man ihn nur leicht zusammen, und rührt ihn nicht. Die Klöse werden nun, länglicht oder rund, in Salzwasser gelegt, und wenn sie fertig sind, auf der Schüssel mit geröstetem Brod geschmelzt.

Leipziger Klöse.

Man schneide soviel Semmel oder Weißbrod als man will, in Würfel, röste die eine Hälfte in Schmalz, die andere Hälfte brühe man mit siedender Milch ab, thue es zusammen, schneide eine Zwiebel recht klein, thue einige zerschlagene oder gerührte Eyer, auch Salz hinzu, rühre alles mit einander an, und mache es mit etlichen Löffeln weißem Mehl zur gehörigen Dicke, doch nicht zu feste. Man macht alsdann Klöse von beliebiger Art daraus, und läßt sie in Wasser sieden. Bey dem Anrichten giesse man von dieser Brühe daran, in welcher sie gekocht worden, und schmelze sie mit Butter.

Semmelklöschen.

Zwey Semmeln werden im Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt, in einem Vierting Butter gedämpft, in eine Schüssel gethan, geschnittene Pe-

ter-

ferſilie und etwas Mehl, Salz, Muſcatenblüthe dazu gethan, und mit 6 Eyern angerührt. Dann macht man Fleiſchbrühe in einem Tiegel ſiedend, legt runde Klöſe ein, läßt ſie aber nur eine Viertelſtunde ſieden, daß ſie nicht zerfallen. — Ueberhaupt rathe ich, bey allen Klöſen, zuerſt einen zu probiren, damit dem Taig geholfen werden kann.

Engliſches Boudin, oder Serviettenklöſe.

Man ſchneidet 5 bis 6 Semmeln in Scheiben, drückt ſie wieder recht aus, rührt ſie klein und thut ſie in ein Stück vorher abgerührter friſcher Butter. Dann ſchneidet man Citronenſchaale, 1 Loth Citronat und eingemachte Orangenſchaale recht klein, 4 Loth große und 4 Loth kleine vorher wohl gewäſchene Roſinen, nimmt dann, nebſt 6 bis 8 Eyern, Muſcatenblüthe und ein wenig Salz dazu. Wenn man dies alles zuſammen recht unter einander gerührt hat, beſtreicht man eine Serviette ſo groß als ein Tellerboden mit Butter, thut den Taig hinein, und läßt ihn eine Stunde kochen. Wenn er fertig iſt, macht man die Serviette auf, ſtürzt ihn auf eine Schüſſel, und macht eine Rahm, oder Weinſauce mit Zucker und Eyern, oder auch nur bloſe braune Butter darüber. Will man ihn nicht kochen, ſo beſtreicht man eine Tortenpfanne mit Butter, wozu man aber keine Sauce giebt.

Krautkuchen in einer Butterſauce.

Man zerſchneidet ein Krauthaupt, die Rippen davon, und läßt es in Salzwaſſer weich kochen. Sobald es weich iſt, drückt man es aus kaltem

Wasser, hackt es klein, so wie auch eine Zwiebel, ein Stüchen frischen Speck und etwas Petersilie. Nun reibt man von 2 Semmeln die Rinde, weicht das übrige Weiße in süße Milch ein, dämpft das Gehackte in einen Vierting Butter, und nimmt es in eine Schüssel. Wenn die Semmel weich ist, wird sie ausgedrückt und an das Gehackte, nebst Salz und Muscaten gethan, dies alles rührt man mit dem Gelben von 6 Eyern an, schlägt das Weiße derselben zu einen Schaum; giebt es Kastanien, so kann ein halbes Pfund darein geröstet und gehackt werden; alsdann wird ein Kastrol, oder sonst ein rundes Geschirr, mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreuet, das Angerührte darein gefüllt, und entweder mit Kohlen langsam gebacken, oder in einen Bäckerofen gesetzt. Der Kuchen darf aber nicht zu braun werden. Nun macht man eine Buttersauce mit Petersilie und Morgein, richtet den Kuchen an, und läßt die Sauce daran aufkochen.

Mandelschnitten in Milchsauce.

Man schält einen Vierting Mandeln, stößt sie zart mit Rosen- oder Pomeranzenblüthwasser, thut sie in eine kleine messingene Pfanne, und läßt sie auf Kohlen wohl abtrocknen, thut sie dann in eine Schüssel, eine Hand voll Zucker, ein wenig Zimmt und Citronenschaalen dazu, und rührt dies alles mit 2 Eyerweiß an. Hat die Masse noch mehr Feuchtigkeit nöthig, so wird ein halbes Eyerweiß mehr genommen; von einer altgebackenen Semmel werden nun dünne runde Schnitten gemacht, fingersdick von der Mandelmasse überstrichen,

mit

mit Eyerweiß glatt gestrichen und in Schmalz gelb gebacken. Hierauf wird ein halbes Maas Milch siedend gemacht, ein Stückchen Zucker, etwas Citronenschaalen und ganzen Zimmt darein gethan, die Milch durch ein Haarsieb gegossen, an den Schnitten ein wenig aufgekocht, und mit 2 Eyergelb abgezogen.

Reisschnitten in einer Sauce.

Auf eine große Schüssel kocht man einen Viertling Reis, wie zu einen Reisbrey, daß es nehmlich dick ist, schüttet es in eine Schüssel, läßt es ein wenig erkalten, thut eine Hand voll gestoßenen Zucker, etwas Zimmt und Citronenschaalen, nebst einem Kochlöffel Semmel- oder anderes Mehl dazu, rührt es mit 3 Eyern an, schneidet von einer Semmel dünne runde Schnitten, und streicht von der Reismasse 2 messerrückendick darauf; wenn alle Schnitten beysammen auf der Schüssel sind, quirlt man 2 Eyer, gießt sie über die Schnitten, macht Schmalz heiß, bäckt die Schnitten gelb, und verfertigt eine beliebige süße Sauce darüber.

Anmerk. Bey aller Backerey, welche in Schmalz gemacht wird, ist es nöthig, daß man den Zucker, so viel möglich, aus der Masse wegläßt, weil die Schmelzung durch die starke Süßigkeit matt und unbrauchbar wird. Ist es also eine Backerey, welche trocken gegeben wird, so bestreuet man solche gleich warm, und desto stärker mit Zucker; kommt aber eine Sauce darüber, so kann diese durch Zucker mehr versüßt werden.

Aepfelmus auf gewöhnliche Art.

Die Aepfel werden geschält, zu Scheiben geschnitten, in heiß gemachtem Schmalz oder Butter gedämpft, ein Glas Wasser und ein Glas Wein darüber gegossen, kleine und große Rosinen nach Belieben, nebst etwas Zucker, Zimmt und Citronenschaalen daran gethan. Wenn die Aepfel zubereitet sind, wird der Mus recht zerrührt und angerichtet. — Das Mus kann auch ohne Rosinen verfertigt, und beym Anrichten mit geröstetem Brod geschmelzt werden.

Mus von Schwarzbrod.

Zwey bis drey Hände voll Schwarzbrod werden gerieben, in einem irdenen Geschirr gelb geröstet, ein halb Maas Wein und ein viertel Maas Wasser daran gegossen, die kleingeschnittene Schaale von einer Citrone, ein Stückchen Zucker, etwas gestossener Zimmt und 4 gestossene Nägelein dazu gethan. Es muß fleißig gerührt werden, bis es zu kochen anfängt, weil es sich gern anhängt. Würde der Mus zu dick, so gießt man etwas Wasser und Wein nach.

Chocoladenmus.

Man läßt 2 Loth geriebene Chocolade mit 2 Loth Zucker, ein wenig Zimmt und einer viertel Kanne Milch ein wenig sieden; läßt sodann alles wieder kalt werden, und seihet es durch ein Tuch, alsdann verrührt man 4 ganze Eyer, und von 2 andern das Gelbe, mit einem Löffel voll Rosenwasser, giesset die durchgetriebene Milch nach und nach daran, und rühret es immerfort. Endlich schmieret man eine zinnerne Schüssel dünne mit Butter,

schüttet das Angerührte darein, und stellet es auf eine Kohlpfanne, thut auch oben etwas Glut dazu, und läßt es allmählig ziehen; und wenn es dicke zu seyn anfängt, so ist das Mus fertig. Alsdann streuet man Zucker, Zimmt und kleingeschnittene Citronen darauf.

Lungenmus.

Man verwälle die Lunge in Salzwasser und hacke sie mit Petersilie recht klein, lasse ein Stück Butter in einer Pfanne heiß werden, röste einen Löffel voll Mehl darin, und rühre die gehackte Lunge darein, daß sie eine Weile mit dämpft; alsdann gieße man Fleischbrühe daran, würze sie mit Salz, Pfeffer, Ingber und Muscatenblüthen, und lege ein Stück Butter darein. Kurz vor dem Anrichten verklopfe man ein Paar Eyer recht gut, daß sie keine Stücken bekommen, rühret sie unter das Mus, und giebt es zu Tische.

Auf eine andere Art.

Eine Kalbslunge wird in Salzwasser verwällt, zu Stückchen geschnitten, etwas Petersilie, ein Paar Charlottenzwiebeln, ein Stückchen Citronenschaale zusammen kleingehackt, ein kleiner Löffel Mehl in einem Stückchen Butter gelb geröstet, das Gehackte darin gedämpft, ein Glas Wein, Muscatblüthe nebst etwas Fleischbrühe daran gethan, doch darf es nicht zu dünn werden. Nach dem Anrichten wird es mit gebackenen Brod belegt.

Gebacknes Quitten- oder Aepfelmus.

Man nimmt nach Belieben, auch Größe der

Quitten, etliche 20 bis 30 Stück, kocht solche in Wasser weich, dann schält man sie, und macht mit einem Messer das Fleisch von dem inwendigen Steinigten ab, thut es in eine tiefe Schüssel, und rühret es mit einer hölzernen Keule klar; thut dazu geriebenen Zucker, abgeriebene Citronenschaalen, etwas gestoßenen Zimmet, (nach eines jeden Geschmack) und rührt es wohl; ohngefehr von einem halben Mandel Eyern wird das Weiße zu einen steifen Schaum geschlagen, und dieser allmählig dazu gerührt. Wenn es nun sehr stark unter einander gerieben ist, alsdann bestreicht man eine blecherne Schüssel mit Butter, thut dieses hinein, bäckt es in der Tortenpfanne, und streuet gestoßenen Zimmt darüber. Von Aepfeln wird es ebenfalls so gemacht; es müssen aber solche Aepfel genommen werden, die nicht sehr wässerigt sind.

Zwetschgenmus.

Ein oder zwey Pfund dürre Zwetschgen werden sauber gewaschen, mit halb Wasser und halb Wein gekocht, wenn sie weich sind, werden die Steine herausgenommen, und die Zwetschen kleingehackt. Hierauf thut man ein Stückchen Butter in einen Tiegel, schneidet eine halbe Semmel zu kleinen Brocken, röstet solche in der Butter gelb, nimmt sie mit dem Schöpflöffel heraus, dämpft die gehackte Zwetschgen in dieser Butter, gießt ein Glas Wein nebst der Brühe, worin sie gesotten sind, daran, nimmt die abgeriebene Schaale von einer halben Citrone, Zucker, Zimmt und 4 gestoßene Nägelein dazu. Wenn es bald angerichtet werden soll, wird das geröstete Brod darein gethan; es

darf

darf nicht mehr kochen, sondern nur bis zum Anrichten heiß erhalten werden.

d) Eyerspeisen.

Eyerkuchen.

Zu einem Kuchen von mittlerer Größe schneidet man 2 Semmel ganz fein ein, gießt 1 halbes Maas süße Milch darüber, schneidet etwas Peterssilie klein, thut das Grüne, nebst dem benöthigten Salz und etwas Muscatnuß, an die Semmel, rührt es mit 6 Eyern an, macht in einer eisernen Pfanne Schmalz heiß, füllt die Masse darein, streut ein wenig Semmelmehl unten hin, und bäckt sie unten und oben gelb. Der Kuchen kann zum Salat, oder auch zu einem Gemüs aufgestellet werden.

Eyerkuchen mit Borsdorferäpfeln.

Ohngefähr ein Viertelpfund Mehl wird mit einem Nösel Milch klar gerührt, aldann 10 bis 12 Eyer dazu geschlagen und gesalzen. Nunmehr läßt man ohngefähr ein Viertelpfund Butter in einer Eyerkuchenpfanne aufbraten, dann wird die halbe Masse dazu gegossen, und so lange gebacken, bis sie steif ist. Man hat ferner ohngefähr ein halb Mandel Borsdorferäpfel geschält, und in Scheiben geschnitten, diese werden sodann darauf herum gelegt, etwas Zucker und Zimmt dazwischen gestreut, und die übrige Masse darüber gegossen, alsdann wird wieder etwas Butter darauf gelegt, und der Kuchen mit einem Deckel mit Kohlen zugedeckt; wenn er ohngefähr eine halbe Stunde bey gelindem Feuer so gebacken hat, so

kehrt man ihn um, und thut noch etwas Butter darunter. Wenn er gut ist, so wird er angerichtet, und noch etwas Zucker und Zimmt darüber gestreuet.

Eyer in saurer Sauce.

In ein Kastrol nimmt man ein Stückchen Butter, röstet einen kleinen Löffel Mehl gelb darin, thut einen Eßlöffel grüne geschnittene Zwiebel an das geröstete Mehl, läßt sie ein wenig mit dämpfen, und thut noch 2 Eßlöffel Essig, einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe, Muscaten und etwas Pfeffer dazu. Wenn die Sauce eine Zeitlang gekocht hat, wird sie in eine Schüssel gegossen, und auf Kohlen gesetzt, dann werden die Eyer, so viel man will, darein geschlagen, und so lang gekocht, bis das Weiße hart, und das Innere weich bleibt.

Eyer mit Sellerie.

Man nimmt einige Köpfe Sellerie, macht sie gehörig rein, schneidet dieselben in dünne Scheiben, läßt sie in Butter beynahe gahr braten, thut alsdann ein wenig Mehl hinzu, füllet es mit Rahm oder Milch an, und läßt dieses Ragout völlig gahr kochen; alsdann läßt man frische Eyer in geschmolzene Butter fallen, und wenn diese gahr sind, so richtet man sie über das Ragout auf eine Schüssel an.

Eyer mit grünen Stachelbeeren.

Die Stachelbeeren werden in Butter geröstet, bis sie gelb und weich werden, alsdann wird etwas

was Butter abgegossen, die Beeren werden gut zerdrückt, etwas gezuckert, die gerührten Eyer dazu gethan, und unter einander gerührt, bis es gut ist.

Fricassee von Eyern mit Petersilie.

Man nehme Eyer nach Belieben, und wenn dieselben ausgeschlagen sind, so nehme man eine Hand voll kleingeschnittene Petersilie und etwas Salz, klopfe oder quirle es gut, nehme frische Butter und lasse sie in der Pfanne zergehen; darauf mache man das Fricassee, und richte es an.

Fricassee von Eyern mit Zwiebeln.

Man nehme gequirlte Eyer, so viel man nöthig hat, alsdann drey oder vier geschälte Zwiebeln, schneide sie rund und röste sie in einer Pfanne oder Tiegel mit Schmalz, daß sie braun werden, und rühre sie unter die Eyer, doch dürfen die Eyer nicht zu hart werden.

Gerührte Eyer.

Man nimmt 6 bis 8 Eyer mit einem Trinkglas voll süssen Rahm, Muscaten und Salz dazu, zerläßt einen halben Vierting Butter, thut die verrührten Eyer darein, und läßt sie unter beständigem Rühren so lange über dem Feuer, bis sie anfangen härtlich zu werden. Alsdann richtet man sie gleich an, und bringt sie zu Tisch. Man kann auch etwas klein geschnittenen magern Schinken, oder von einem Nierenbraten, in der Fasten aber vier Loth gewaschene und kleingeschnittene Sardellen, dazu nehmen.

Gerührte Eyer mit Sardellen oder Heringe.

Man nimmt ohngefähr drey, vier, oder mehr Sardellen, läßt sie etwa eine Stunde wässern, wäscht sie reinlich ab, ziehet den Rückgrad heraus, und schneidet sie klein. Nachher läßt man etwas Butter in einen Tiegel auf dem Feuer zergehen, wirft die Sardellen hinein, und rührt beydes durch einander. Ferner quirlt man ohngefähr 10 oder 12 Eyer in einen Topf ganz klar, streuet Muscatenblüthen darein, schüttet dieses zusammen in den Tiegel, worin die Butter und Sardellen sind, und rührt sie auf dem Kohlenfeuer, wie andere gerührte Eyer, bis sie gahr sind; alsdann richtet man sie an, und streuet ein wenig Muscatenblüthen darauf. In Ermangelung der Sardellen kann man auch gewässerte Heringe, oder wenigstens nur die Milch von Heringen nehmen.

Gerührte Eyer mit Schotenkernen.

Die Schotenkerne werden in eine Schüssel mit Butter und etwas Muscatenblüthen gethan, und aufs Kohlenfeuer gesetzt. Wenn sie in der Butter weich gekocht sind, werden nach Belieben etliche Eyer in einem Töpfchen zerquirlt und darunter gerührt, und zwar so lange gerührt, bis es gahr ist, dann aufgegeben, und Muscatenblumen darüber gestreuet. Die Eyer dürfen aber nicht zu hart werden.

Ein gutes Gerichte, der arme Mann genannt.

Man nimmt ohngefähr ein Maas Milch, für acht Pfennige Semmel, acht bis neun Eyer, und

zwey

zwey bis drey Kochlöffel voll Weitzenmehl, quirlt Milch und Eyer wohl unter einander, und vermengt es dann mit der Semmel, und salzt es gehörig; alsdann schmieret man eine irdene Pfanne mit Butter aus, schüttet die Masse hinein, legt hin und wieder Klümpchen Butter darauf. Die Pfanne in den Bratofen oder bey dem Bäcker im Backofen gebacken.

Picklinge mit Eyern.

Man schält sie, schneidet den Kopf weg, und die Picklinge von einander, macht in der Eyerkuchenpfanne Schmalz heiß, und legt die Picklinge darein. Wenn sie auf dieser Seite fertig, und umgekehrt sind, schlägt man zu jedem Stück ein Ey, daß sich's wie ein Eyerkuchen an einander hängt. Sobald die Eyer fertig sind, ist auch der Pickling fertig, und man richtet nun die Picklinge entweder besonders an, oder legt sie auf den Spinat, wo sie am besten schmecken. Auf eine Person wird ein halber Pickling, nebst dem Ey, gerechnet.

Rühreу mit Aepfeln.

Man nehme abgeschälte mürbe Aepfel, und schneide sie erstlich in vier Theile, die Kernhäuser heraus, in ganz dünne Scheibchen geschnitten, und mit Butter und ein wenig Zucker etwas abgeschwitzt, daß sie mürbe werden, alsdann so viel Eyer in ein Kastrol geschlagen, als man nöthig hat, solches zu einem Rühreу abgerührt, wenn es bald gut ist, die Aepfel hinzu gethan, und vollends abgerührt.

Rührey mit Bratwurst oder Picklinge.

Man zerquirlt eine beliebige Menge Eyer, thut ein wenig Wasser daran, läßt ein Stück Butter heiß werden, und wieder ein wenig verkühlen, gießt die Eyer hinein, und rührt sie nunmehro beständig, sowohl über dem Feuer, als auch, wenn man sie vom Feuer herunter genommen hat, und läßt sie nicht gar zu hart werden. Indessen hält man abgebratene und in kleine Stücken geschnittene Bratwurst bereit, mischet sie, wenn die gerührten Eyer halb fertig sind, darunter, und läßt alles noch einen Augenblick stehen. Man kann die Eyer auch über die Bratwurst anrichten, und statt des Wassers zum Einquirlen der Eyer Rahm oder Milch nehmen, so wie auch statt der Bratwurst, nach jedes Belieben, Pickling genommen werden kann.

V. Fische.

Aalraupen mit Erbsenbrühe.

Die Erbsen werden ganz zu Brey gekocht, zerrieben, und durch einen Durchschlag getrieben, in einem Tiegel gethan, und beygesetzt. Sind sie zu dicke, so wird etwas Fleischbrühe daran gegossen. Wenn es siedet, so werden die rein gemachten, und mit heissem Essig abgeschreckten Aalraupen darein gethan. Wenn sie eine Weile sachte gekocht haben, thut man etwas Pfeffer und Muscatenblumen, und ein Stück frische Butter dazu, und richtet sie damit aufgekocht an.

Aalraupe oder Quappe mit Citronenbrühe.

Man läßt in einem Kastrol oder Pfanne Weinessig mit etwas Wasser und Salz vermengt, aufsieden, und begießt erstlich die reingemachten Aalraupen mit diesem siedendem Essig, thut sie darauf hinein, und läßt sie blau absieden, thut hernach in eine Schüssel ein gutes Stück frische Butter mit Muscatenblumen, Citronensaft und kleingeschnittene Citronenschaalen, die Aalraupen mit der Brühe darauf gethan, zugedeckt, aufs Kohlenfeuer gesetzt, und ein wenig aufsieden lassen.

Barben zu backen.

Die Barben werden geschuppt, gerissen, und übergekerbt, in Stücken geschnitten, und eine Stunde in Salz gelegt; alsdann läßt man in einer Pfanne Schmalz heiß werden, trocknet die Barben ab, bestreuet sie mit Mehl, wirft sie in das heiße Schmalz, und bäckt sie schön goldgelb aus. Hat man nun grüne sauber gelesene Peterssilie auch aus diesem Schmalz gebacken, so werden die Fische ordentlich angerichtet, und mit Petersilie bestreuet.

Barben zu kochen.

Ihre Vorbereitung bestehet darinnen, daß man sie reißt, und sodann schuppet; diejenigen aber, die man trocken und blau sieden will, werden nur gerissen, und wenn sie groß sind, in Stücken geschnitten; hierauf wäscht man sie rein aus, legt sie in ein Gefäß, giesset Essig darüber, setzet in einem Kessel Wasser übers Feuer, salzet dasselbe,

und

und zwar so, daß zu zwey Barben eine Hand voll Salz komme. Wenn nun dieses Salzwasser siedet, thut man die Barben hinein, und läßt sie bey hellem Feuer wohl kochen. Ein geringer, aber wohl zu beobachtender Handgriff ist wegen des Blauwerdens zu bemerken, daß man, wenn sie bey hellem Feuer eingekocht, und nun davon gehoben sind, alsbald kaltes Wasser darauf spritzen, und reines Papier darüber legen muß, daß der Brodem nicht davon gehe; denn, so bald dieses geschieht, werden die Fische nicht blau, sondern schwarz. Beym Anrichten wird eine Serviette gebrochen, worauf man sie legt, und grüne Petersilie überstreuet.

Bärsche zu backen.

Die Fische werden geschuppt und ausgenommen, auf beyden Seiten etwas eingekerbt, oder kleine Schnittchen der Queere ins Fleisch gethan, gesalzen, und in Mehl umgewälzt, hernach in Butter recht braun gebacken, trocken aufgetragen, und Citronenbrühe dabey gesetzt.

Bärsche mit zerlassener Butter.

Man reißt die Fische, schuppt sie aber nicht, sondern kocht sie nur ab. Nach dem Absieden können ihnen die Schuppen sammt der grauen Haut abgezogen, und sie in eine Schüssel angerichtet werden. Man läßt nun Butter zergehen, damit sich das Salz setze, und gießt sie über die Bärsche, setzt diese auf ein Kohlfeuer, deckt sie zu, und läßt sie eine Weile dämpfen. Ehe man sie aufträgt, streuet man gehackte grüne Petersilie und Muscatenblüthen darüber.

Bärsche mit Butter und Petersilie.

Wenn die Bärschen geschuppt und gerissen sind, siedet man sie ab, thut alsdann in ein Kastrol Butter, gehackte Petersilie, etwas Muscatenblüthe, geriebene Semmel und Ingber, gießt Fleischbrühe oder Wasser darauf, setzet es auf Kohlenfeuer, läßt es etwas einkochen, legt hierauf die abgesottenen Fische hinein, und läßt sie noch ein wenig darinnen kochen, damit sich die Brühe hineinziehe. Endlich richtet man sie an, streuet über die Fische Muscatenblüthen und Ingber.

Bärsche mit einer Citronensauce.

Wenn man die Bärschen auf erwähnte Art bereitet hat, setzet man in einem Kastrol oder Tiegel ein Stück ausgewaschene Butter aufs Feuer, schüttet geriebene Semmel, Citronenschaalen und Scheiben, auch etwas Muscatenblüthen dazu, gießt ein Glas Wein und Wasser darauf, welches zusammen noch eine Weile kochen muß, bis es dicke zu werden anfängt, legt die Fische hinein, und läßt sie ein wenig kochen. Wenn sie angerichtet werden sollen, thut man sie ordentlich auf die Schüssel, gießt die Brühe darüber, und legt die Citronenscheiben zierlich auf die Fische.

Bärsche auf ganz gemeine Art zu sieden.

Man reißt die Fische auf, nimmt sie aus, wäscht sie, gießt Wasser und Salz darauf, und siedet sie blau. Will man sie etwas besser haben, so macht man eine Brühe von Eyerdottern, halb Wein, halb Wasser und Essig, gestoßenen Zimmt und Muscatenblüthen darüber.

Fischotter zuzurichten.

Er ist auf keine andere Art besser, als gebraten. Hat man Zeit, ihn über Nacht mit Salz, Nägelein und Pfeffer einzureiben, und Essig nebst Citronen und Lorbeerlaub darüber zu thun, so ist er gut; im Gegentheil aber wird er ebenfalls wohl eingerieben, mit einem Butterpapier umbunden, und langsam gebraten. In die Bratpfanne kömmt: Rosmarin, ein Paar Lorbeerblätter, Citronenscheiben, ganze Nägelein, eine ganze Zwiebel, ein wenig Butter, Essig, und etwas Fleischbrühe, womit man den Fischotter so fleißig als möglich begießt. Der Kopf muß abgeschnitten werden, weil er häßlich aussieht. Wenn er nun gebraten ist, wird eine Handvoll Brosamen mit ein wenig Mehl vermischt, in einem Stückchen Butter braun geröstet, eine kleingeschnittene Zwiebel darin abgedämpft, die Sauce aus der Bratpfanne durch einem Schaumlöffel an das Brod gegossen, und noch ein wenig auf Kohlen aufgekocht. Würde die Sauce zu dick, so schüttet man noch ein wenig Fleischbrühe daran; wäre sie aber nicht schmackhaft genug, so wird ihr mit Citronensaft geholfen. Wenn die Fischotter angerichtet ist, wird die Sauce besonders dazu aufgesetzt, und auch Senft dazu gegeben.

Forellen zu backen.

Diese zerschneidet man nach ihrer Größe in 2 bis 3 Theile, vermengt eine Hand voll Semmelmehl mit Salz und Pfeffer, kehrt die Fische darin um, und bäckt sie in heißem Schmalz gelb. Ue-

berhaupt ist bey den gebackenen Fischen zu bemerken, daß sie nicht langsam, sondern schnell gebacken werden müssen.

Forellen blau gesotten.

Wenn sie gerissen und ausgenommen worden, schneidet man ihnen den Gaumen unter dem Maule auf, wäscht sie sauber aus, gießt Essig über sie, setzt in einem Kessel Wasser, und einem zur Quantität der Forellen verhältnißmäßigen Theil Salz übers Feuer, und legt, wenn es zu sieden anfängt, die Fische hinein, läßt sie ziemlich einsieden, nimmt sie heraus, sprengt ein wenig kaltes Wasser darauf, und deckt, damit der Brodem nicht davon gehe, ein Paar Bogen Papier darüber; alsdann werden sie theils so trocken mit Essig und Wein aufgetragen, theils ohne Essig mit frischer Butter verzehrt. Man setzt auch Citronen dabey auf.

Forellen auf eine andere Art blau zu sieden.

Die Forellen werden nicht geschuppt, sondern nur ausgenommen und gekrimmt, mit einem halbem Maas Essig abgeblaut, und in einem Kastrol oder meßingenen Pfanne mit halb Wasser und halb Wein über das Feuer gesetzt, thut Salz, eine ganze Zwiebel, und die Scheiben von einer halben Citrone darein. Sobald dieses zusammen siedet, schüttet man die Fische nebst dem Essig schnell darein, ohne sie mit der Hand anzurühren. Wenn sie fertig sind, stellt man sie bey Seite, deckt sie mit einem weißen Papier zu, bricht eine Serviette auf eine Schüssel, legt die Fische darein, gar-

nirt sie mit Peterſilie, und bringt sie zugedeckt zu Tiſche. Eſſig und Oel wird beſonders dazu aufgeſtellt.

Gründlinge zu backen.

Man thut sie in einen hohen Topf, gießt ein halb Maas, oder auch etwas mehr, ſüße Milch darüber, läßt sie darin ſtehen, bis sie genug eingeſogen haben, vermengt Semmel- oder Griesmehl mit Salz und Pfeffer, läßt die Gründel in einem Seiher ablaufen, kehrt sie in dem angemachten Mehl um, und bäckt sie ſchnell in heiſſem Schmalz.

Gründlinge mit Brühe.

Man lege gebähete Semmelſchnitte in eine zinnerne Schüſſel, und gieße gute Fleiſchbrühe darüber. Zuvor aber ſiede man ohngefähr eine halbe Kanne Gründlinge in halb Waſſer, halb Wein, mit ein wenig Salz und Ingber, legt ſie auf gedachte Brühe, quirle drey Eyer mit einem guten Stück Butter, einem halben Nöſel Fleiſchbrühe, und einem halben Glaſe Wein, ſchütte es auch über die Gründlinge, ſtreue etwas Muſcatenblüthen darauf, ſetze ſie auf wenig Kohlen, laſſe ſie nur ſachte, und nicht lange kochen, ſtreue alsdann ein wenig Peterſilie darauf, und gebe ſie zu Tiſche.

Gründlinge in einer Sauce.

Man thut ſie lebendig in einen hohen Topf, gießt ein Glas Wein und ein wenig Eſſig darüber, deckt ſie zu, und läßt ſie ſtehen, zerläßt dann in einem Kaſtrol ein gut Stück Butter, läßt einen kleinen Kochlöffel Mehl darin anziehen, dämpft ein

ein Paar kleingeschnittene Charlottenzwiebeln, und ein wenig Petersilie in dem Mehl, gießt einen Löffel gute Fleischbrühe daran, und thut ein wenig Citronenschaale, etwas Citronensaft, Muscatennuß, und etwas Kümmel dazu. Wenn die Sauce kocht, thut man die Gründeln mit den Schaumlöffel darein, läßt nur einen Wall darüber thun, zerrührt 2 bis 3 Eyergelb, nimmt etwas Kapern dazu, und gießt von der Sauce langsam darein. Wenn die Gründel von dem Feuer weggesetzt sind, daß sie nicht mehr kochen, gießt man das Gelbe von den Eyern darüber, rüttelt die Fische ein wenig, und richtet sie an.

Gründlinge mit einer Buttersauce.

Wenn die Gründlinge abgesotten sind, setzet man in einem Geschirr ein gutes Stück Butter übers Feuer, thut geriebene Semmel, Muscatenblüthen, kleingehackte Petersilie und Wasser, so viel man glaubt genug Brühe zu haben, daran, und läßt dieses so lange kochen, bis es dicke genug ist. Es muß aber hierzu viel Butter kommen, weil diese Brühe fett seyn muß. Man richtet die abgesottenen Fische in einer Schüssel an, setzt diese über ein Kohlenfeuer, gießt die Brühe darüber, und läßt selbige wohl in die Fische einziehen.

Gründlinge kalt mit Essig und Oel.

Die mit einem Glas Essig übergegossene Gründel bleiben eine Weile daran stehen. Indessen thut man in eine messigene Pfanne ein halb Maas Essig und ein Maas Wein, eine Hand voll Petersilie,

lie, Salz, ein Paar Lorbeerblätter, Basilikum, Dragon, etwas ganzen Pfeffer, und ein Paar Nägelein dazu. Wenn dies eine Zeitlang gesotten hat, wirft man die Gründel darein, dürfen aber kaum einen Wall thun, läßt sie dann ein wenig abkühlen, thut sie in ein steinernes Gefäß, seihet die ganze Sauce darüber durch, und gießt ein wenig Provenceröl darauf. Sobald sie kalt sind, werden sie zugebunden, und im Keller aufbehalten.

Gründlinge blau zu sieden.

Man wäscht sie sauber ab, thut sie in ein Geschirr, besprengt sie mit Essig, und läßt sie so lange darinnen liegen, bis man einen Fischkessel mit etwas Wasser und einer Hand voll Salz über das Feuer gesetzt hat. Wenn nun das Wasser zu sieden anfängt, so werden die Fische hinein gethan, und müssen schnell sieden, so werden sie schön blau. Man nimmt sie hierauf, wenn sie gahr sind, vom Feuer, besprengt sie mit kaltem Wasser, und legt einen Bogen Papier darüber, damit sie blau bleiben, wenn der Dampf nicht davon gehen kann. Wenn sie angerichtet werden, so streuet man grüne Petersilie darauf, und giebt Essig dazu.

Gründlinge auf eine andere Art gesotten.

Man nimmt etliche Eyerdotter in ein Geschirr, schlägt diese gut, wäscht die Gründlinge, läßt das Wasser ablaufen, thut die geschlagenen Eyerdotter in eine Schüssel, und die Fische dazu, so füllen sich diese von selbst; alsdann siedet man sie in gleichen Theilen Essig und Wein, und salzt sie etwas.

Ge-

Gebackener Hecht in Butter und Petersilie.

Hier muß man etwas große Hechte nehmen, dieselben etwas abschuppen, reissen, und den Rückgrad heraus nehmen, und in große Stücken schneiden, (nämlich einen ziemlich großen Hecht nur in vier Stücken) fein gekerbt und mit Salz eingesprenget, alsdann abgetrocknet, drey bis vier Eyer geschlagen, bis sie recht dicke werden, die Fische darin umgekehrt, mit feingeriebenem Brod bestreuet, und in einem Kastrol in heisser abgeklärter Butter ausgebacken; wenn die Fische gahr sind, so muß man ein Paar gute Händevoll rein gemachte Petersilie in Bereitschaft haben, das Wasser rein davon schwenken, in die heisse Butter werfen, mit einer Schaumkelle immer umwenden, bis man sieht, daß es knopprig wird, so ist es gut, alsdann gleich herausgenommen und auf Papier gelegt; auf die Schüssel, wo die Fische kommen sollen, muß man einen umgekehrten Teller oder kleine Schüssel legen, die gebackenen Fische zierlich hoch darauf anrichten, mit der Petersilie suber garnieren, und halb durchgeschnittene Citronenschaalen mit dazwischen setzen.

Hecht blau zu sieden.

Man siedet sie in weißem Wein wohl ein, wenn sie vom Feuer gehoben werden, sprengt man ein klein wenig kaltes Wasser darüber, und deckt sie unverzüglich mit einem Papier zu; denn sobald der Brodem davon gehen kann, wird der Fisch nicht blau. Indem man sie aufsieden läßt, thut man etwas Zwiebeln, Lorbeerblätter, Salz, Pfef-

fer, und anderes Gewürz hinzu. Wenn sie angerichtet sind, giebt man Oel oder Weineßig dazu herum.

Hecht auf eine andere Art blau gesotten.

Wenn man die Hechte lebendig hat, so ist es besser. Sie werden ausgenommen und in Stücken geschnitten. Die etwas kleinen macht man krumm, mit den Schwanz ins Maul. Sind sie recht frisch und schön, so muß man sie nicht waschen, und also beym Zurechtmachen reinlich damit umgehen; sind sie aber unrein und schleimig, so muß man sie gehörig abwaschen, und alsdann werden sie in Wasser und Salz abgekocht; wenn sie recht blau und schön sind, so werden sie zierlich angerichtet, und die Sauce darunter gegeben, sonst aber, und wenn sie geschuppt sind, so giebt man die Sauce darüber, mit welcher man folgende Veränderungen machen kann:

1) Mit einer Petersiliensauce, oder aufgezogene Butter mit Petersilie: Man nimmt erst die Hälfte von der Butter, welche man hierzu gebrauchen will, in einer Pfanne mit zwey oder drey Löffel voll Wasser und ganz wenig Mehl, dies auf gelindem Feuer abgerührt, alsdann die andere Hälfte Butter nach und nach in Stückchen hinzu gethan. Wenn die letzte hineingethan worden, und völlig geschmolzen ist, so muß man sie vom Feuer wegnehmen.

2) Mit gebratenem Speck und Citronen: Man schneidet Speck in feine Würfel, solche ausgebraten, und in den heissen Speck Citronen gewor-

worfen, ein wenig Weineſſig und Zucker hinzu gethan, und über die Fiſche gegeben.

3) Mit Peterſilienwurzeln. Die Wurzeln werden klein geſchnitten, mit ein wenig Waſſer und einem Stückchen Butter beſonders gahr gekocht, dann mit der Peterſilienſuppe eine gelbe Brühe abgerührt, beym Anrichten erſtlich die Peterſilienwurzeln über die Fiſche, und dann die Brühe darüber.

Hecht mit polniſcher Sauce.

Man ſchuppt den Hecht gehörig ab, kerbet ihn ein, ſpaltet ihn, ſchneidet ihn in Stücken, ſalzet denſelben ein, und läßt ihn eine gute Viertelſtunde ſo liegen, nachher trocknet man ihn ab, macht den Schleim davon, legt ihn in ein Kaſtrol oder Tiegel, hierzu gehackte Peterſilie, in Scheiben geſchnittene Peterſilienwurzeln, Zwiebeln, etwas Muscatenblumen und ein gutes Stück Butter, gießt alsdann kochendes Waſſer darauf, und läßt es ſo lange kochen, bis die Sauce kurz und dicklich iſt, und richtet ſie alsdann auf einer Schüſſel an. Wenn die Sauce nicht dick genug ſeyn ſollte, ſo kann zuletzt noch etwas Butter, in Mehl umgekehrt, dazu gethan werden.

Kabeljau zuzurichten.

Das, was man zu kochen geſonnen iſt, wird 24 Stunden in Regenwaſſer gelegt, daß der Fiſch ausgewäſſert wird, dann mit Regen- oder anderm weichen Waſſer zugeſetzt, eine Hand voll Peterſilie dazu gethan, und ſo lange wie ein Laberdan auf Kohlen gelaſſen. Wenn er fertig iſt,

bleibt er stehen bis die Sauce gemacht ist: Zu einer großen Schüssel voll thut man einen Viertling Butter in einem Tiegel, einen halben Kochlöffel Mehl dazu, dämpft eine ganz kleingehackte Zwiebel, ein wenig Petersilie, und wer Knoblauch leiden kann, auch einige Stückchen davon in der Butter und Mehl, gießt ein viertel Maas süssem Rahm dazu, thut, wenn es ein wenig gekocht hat, Muscaten, Ingber und Salz daran, legt den gesottenen Kabeljau auf eine Schüssel, überstreuet ihn mit kleingehackter Petersilie, und giebt die Sauce besonders dazu.

Karauschen mit saurer Brühe.

Man kocht die Karauschen mit Wasser und Salz ab; alsdann macht man folgende saure Brühe: Man nimmt ein wenig Weinessig und Wasser, und thut ein Stückchen Zucker hinein; ferner thut man einen Löffel Mehl in einem Topf, und das Gelbe von zwey Eyern hinzu. Den Essig nebst dem Wasser setzt man auf, und quirlt denselben, wenn er kocht, mit den Eyern ab, macht etwas Butter braun, und gießt sie darüber. Man kann es mit andern kleinen Fischen auch so machen, nur muß man nach dem Verhältnisse der Fische auch mehr Essig und Eyer nehmen.

Karpfen blau zu sieden.

Die Karpfen werden gerissen, in Stücken geschnitten, mit Essig blau gemacht, in kochendem Wasser und genugsamen Salz gehörig weich gekocht, und Meerrettig und Zucker dabey gegeben.

Karpfen auf eine andere Art blau zu sieden.

Der Karpfen wird ungeschuppt ausgenommen, in Stücke geschnitten, rein gewaschen, auf eine Schüssel aus einander gelegt, und mit Essig übergossen. Hierauf macht man in einer meßingenen Pfanne Wasser siedend, thut Salz, etliche ganze Zwiebeln, Lorbeerlaub, eine halbe in runde Scheiben geschnittene Citrone dazu, und wenn dies alles siedet, den Fisch nebst Essig darein. Ist der Fisch fertig, so legt man ein Blatt weiß Papier darauf, und läßt ihn stehen, bis man ihn anrichten will. Essig wird besonders dazu aufgestellt. Auf ein Pfund Fisch nimmt man eine gute Hand voll Salz. Wenn man die Fische recht schön blau haben will, so begießt man sie vor dem Einlegen noch mit siedendem Salzwasser.

Gebackener Karpfen auf Gemüser zu geben.

Ausser den Hauptvortheil, daß er rösch gebacken wird, läßt sich hier nicht viel anführen. Der Karpfen wird nemlich in Stückchen geschnitten, in Semmelmehl, Salz und Pfeffer umgekehrt, daß er in Salz getroffen, dann schnell gebacken, damit er rösch und nicht verbrennt wird. Weil die Karpfen auch öfters nach den Schleimwasser riechen, so werden die Ohren sauber weggethan, weil sich der Schleim gern daran hängt.

Gefüllter Karpfen.

Wenn er geschuppt und ausgenommen ist, wird die Galle subtil von der Leber abgelößt, die Leber, der Rogen oder Milch mit einer Zwiebel, ein

weni g

wenig Speck, Petersilie und Schnittlauch zusammen klein gehackt, und in einem Stückchen Butter gedämpft, das Gedämpfte mit einem ganzen Ey und dem Gelben von 3 andern angerührt, noch Salz und Pfeffer, nebst Muscaten und etlichen gestoßenen Nägelein, darein gethan, dies in den aufgeschnittenen Fisch gefüllt, und derselbe zugemacht. In den Rücken des Fisches, und wo er sonst dick ist, werden kleine überzwerge Schnitte gemacht, und mit Pfeffer und Salz eingerieben; dann wird der Rest auf Kohlen heiß gemacht, der Fisch mit zerlassener Butter begossen und auf dem Rost gelegt, unter der zerlassenen Butter Citronensaft gedrückt, der Fisch mit dem Pinsel fleißig bestrichen saftig und langsam gebraten, und mit ganzen Citronen aufgestellt.

Gesulzter Karpfen.

Nach dem Schuppen wird der Fisch in beliebige Stücken geschnitten, gewaschen, auf eine Schüssel gelegt, und mit einem Viertelmaas Essig übergossen. Nun läßt man ihn stehen, und nimmt nach der Größe des Karpfens 4 bis 5 zerhauene Kalbsfüße, setzt sie mit Wein, Essig und Wasser zu gleichen Theilen zu, thut Salz, grobgestoßene Gewürz, etliche Lorbeerblätter, eine halbe Citrone, und ein Paar ganze Zwiebeln daran, und kocht dies so lange, bis die Füße weich sind; alsdann wird die Sulz durch einen Seiher gegossen, das Fett rein davon geschöpft, die durchgetriebene Sulz in eine messingene Pfanne, und der geblaute Fisch nebst den Essig darein gethan. Wenn der Fisch fertig ist, legt man die Stücke auf eine Schüssel,

daß

daß sie abkühlen, schlägt das Weiße von 6 Eyern zu Schaum, rührt denselben an die Sulze, bindet eine Serviette an 4 Stuhlfüße, gießt die Sulz ganz langsam, und zwar so lange darauf, bis sie hell abläuft; dann wird der Boden von dem Porcelaingeschirr, worin der Fisch gesulzt werden soll, mit der hellen Sulz begossen, der Fisch aber, so bald die Sulz etwas gestanden ist, darauf gelegt, die übrige Sulz darüber gegossen, und wenn sie völlig gestanden ist, erst mit Citronen und Lorbeerlaub geziert.

Karpfen auf polnische Art.

Dieser kann geschuppt werden, und auch so bleiben. Er wird aufgeschnitten, ausgewaschen, zu beliebigen Stücken geschnitten, in ein Geschirr gelegt, daß die schuppigte Seite oben hin kommt, und Essig darüber gegossen. Zur Sauce kommen 3 gelbe Rüben, eine Selleriewurzel, und die Schaale von einer halben Citrone; diese 3 Stücke schneidet man klein, und auch ein Paar Zwiebeln in feine Scheiben, thut dies alles, nebst einem Lorbeerblatt, in ein Kastrol oder anderes Geschirr, gießt ein halb Maas guten Wein und ein Viertelmaas gute Fleischbrühe daran, kocht es dann so lange, bis die Wurzeln weich sind, nimmt hierauf einen Kochlöffel Mehl in ein Geschirr, rührt das Mehl mit dem am Fleisch gewesenen Essig an, thut den Fisch in ein Kastrol, das angerührte Mehl, nebst Salz und Muscaten, darüber, schneidet nicht gar einen Vierting Butter darauf, nimmt die gekochte Wurzeln dazu, setzt den Fisch auf starke Kohlen und läßt ihn eine Viertelstunde kochen. Ist nicht

Sauce

Sauce genug daran, so wird ihr mit Brühe, wäre sie aber nicht schmackhaft genug, mit etwas Citronensaft oder Essig geholfen.

Karpfen auf Polnische Art mit Zwiebeln.

Der Karpfen wird geschuppt, gerissen, ausgenommen, in Stücken geschnitten und ein Paar Stunden in Salz eingesprengt, dann abgewischt, in ein Kastrol oder Pfanne gelegt, mit kleingehackten Zwiebeln bestreuet, ein gutes Stück ausgewaschene Butter, gestossener Zwieback, (in Ermangelung dessen schwarze Brodrinde) Muscatenblumen, Wein und Wasser, oder statt des Weins und Wassers, Weißbier, auch, so es nöthig ist, noch etwas Salz, und so verdeckt gahr gekocht, und zwar so, daß die Sauce etwas kurz wird.

Karpfen schwarz gemacht.

Den Karpfen muß man schuppen, rein abwaschen, beym Bauch aufschneiden, das Eingeweide herausnehmen, und die Galle behutsam abmachen, alsdann gießt man ein Paarmal Essig in den Karpfen und spühlt das Blut rein damit aus. Wenn man die Karpfen ausnimmt, auch wenn man sie auswässert, muß man sie immer in die Höhe halten, damit nichts von dem Blut umkomme, die Karpfen vollends gerissen, in Stücken geschnitten und ein Paar Stunden mit Salz etwas scharf eingesprengt; alsdann wird etwas hochbraunes Mehl gemacht, mit kleingehackten Zwiebeln, die Karpfen ausgetrocknet, und Lorbeerblätter, Citronenschaalen und etwas gestossene Gewürznelken darein gethan, dann etwas rothen Wein und das Karpfen-

pfenblut darauf gegossen, und wenn dieses nicht genug, ein wenig Wasser dazu gethan, nachher zugedeckt, geschwinde abgekocht, das Kastrol bisweilen gerüttelt, damit es nicht anbrenne, und zuletzt muß es mit etwas Zucker gebrochen werden, und beym Anrichten muß man zusehen, daß die Stücken nicht zerbrochen werden. Man kann die Karpfen auf diese Weise auch auf einer etwas tiefen Schüssel machen, alsdann aber wird das braune Mehl in einer Pfanne besonders gemacht, darauf gethan, mit der Schüssel wohl gerüttelt, und auf einem Kohlenfeuer oder niedrigen Dreyfuß unter einer verdeckten Schüssel gahr kochen lassen.

Lapperdan zu kochen.

Wenn dieser wohl gewässert ist, so muß man ihn mit kaltem Wasser zum Feuer setzen und langsam sieden, alsdann zudecken und in der Brühe eine Weile stehen lassen. Man nimmt hierauf ein gutes Stück Butter, eine kleingeschnittene Zwiebel mit Petersilie, etwas Mehl, Salz, Pfeffer und Muscatennuß, auch vier Eßlöffel voll süße Milch, legt den gesottenen Lapperdan dazu, und läßt ihn auf der Kohlpfanne sieden, die Brühe muß aber bisweilen umgerührt werden. Man kann auch statt der Milch Erbisbrühe nehmen. Gleichfalls ist statt der Butter gutes Baumöl, statt der Zwiebel Knoblauch und statt Mehl Semmelkrumen zu nehmen. Ehe man anrichtet, kann man noch Citronensaft dazu thun.

Lapperdan in einer Sauce.

Wenn er gewässert ist, wird er mit Regen-

oder anderm weichen Wasser zugesetzt und so bald es zu sieden anfängt, vom Feuer weggethan, bis die Sauce fertig ist. Zu dieser nimmt man 4 Loth gewaschene Sardellen, oder in deren Ermangelung einen halben geputzten Hering, eine große Zwiebel und etwas Petersilie; diese 3 Stücke hackt man klein, röstet einen Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter lichtgelb, dämpft das Gehackte darin, gießt einen starken Löffel voll Fleischbrühe daran, thut Muscaten, Salz und ein wenig Ingber dazu, verliest den Laperdan, legt ihn in die Sauce, läßt ihn ein wenig kochen, und richtet ihn an. Es darf nicht viel Sauce bleiben.

Frischen Lachs zu braten.

Man schneidet zwey- oder dreyfingerbreite Stücken, besprengt sie mit Salz, legt sie in die Pfanne oder auf den Rost, und bratet sie; dabey wird der Lachs fleißig mit brauner Butter begossen, bis er anfängt braun zu werden. Man legt ihn hierauf in eine Schüssel, gießt die übrige Butter darüber, drücket den Citronensaft darauf, und bestreuet ihn mit geriebener Semmel und gestoßenem Pfeffer.

Lachs mit einem Ragout.

Man schneide den Lachs in Stücken, wasche ihn, und thue ihn in einen Topf oder Pfanne, röste etwas kleingeschnittene Zwiebeln schön gelb, thue sie an den Lachs, begieße ihn mit etwas Wasser, Wein und Weinessig, würze ihn mit Nelken, Muscatenblumen, Salz und Pfeffer, und lasse es mit einander gahrkochen. Karpfen und Schleyen kann man auch auf gleiche Art zurichten.

Sander zuzurichten.

Wenn man einen großen Sander hat, schuppet man ihn, thut ihn in ein Kastrol, legt eine zerschnittene Zwiebel, etliche Würznelken, Salz, gestossenen Pfeffer, einige Citronenscheiben, ein Nösel oder halb Maas geringen Wein, und dann so viel Wasser hinzu, daß das Fleisch überkochen kann, deckt ihn fest zu, und läßt ihn ohngefähr eine halbe Stunde gahr kochen. Hernach macht man folgende Sauce dazu:

Man nimmt von etlichen Eyern das Gelbe, ein gutes Theil ausgewaschene Butter, einige Löffel süße Sahne oder Rahm, einen Löffel Weinessig, etwas Kapern, vier kleingehackte Scharlotten und etwas geriebene Muscatennuß; dies alles rührt man über einem Kohlenfeuer, bis die Butter zergangen ist, dann nimmt man es ab und rührt immerfort bis zum Anrichten; den Fisch legt man trocken aus, und gießt die Sauce darüber.

Schleyen zu braten.

Sie sind am besten, wenn nach dem Ausnehmen kleine Schnitte darein gemacht, die Fische mit Pfeffer, Salz und Salbey eingerieben, und mit Butter und Citronen auf dem Rost saftig gebraten werden. Man kann sie auch im Salzwasser sieden, und wie die Forellen mit Petersilie schmelzen.

Schleyen blau zu sieden.

Die Schleyen müssen aufgemacht, von einander getheilt, und aus jedem Theil zwey oder drey Stücke gemacht werden; alsdann nimmt man drey

Theile Essig und einen Theil Wasser, salzet es gehörig, legt die Fische zuerst in den Essig, nach einiger Zeit gießt man das Wasser hinzu und läßt sie gahr kochen; beym Abnehmen besprengt man sie mit etwas kaltem Wasser, und legt gleich, daß der Brodem nicht verrauche, einen Bogen Papier darüber; nach einigen Minuten richtet man an, und garnirt es mit Peterssilie.

Schleyen mit Speck und Zwiebeln.

Wenn die Schleyen aus dem Salz ausgekocht sind, macht man braunes Mehl in Butter, alsdann gießt man Fleischbrühe und Essig daran, würzt sie mit Ingber und Pfeffer, und läßt die Schleyen damit aufkochen. Unterdessen bratet man etwas würflicht geschnittenen Speck und Semmel braun, und thut es auch dazu. Kurz vor dem Anrichten bratet man scheibenweis geschnittene Zwiebeln in ziemlicher Menge, und läßt sie einmal damit aufkochen.

Schmerlen gut zu sieden.

Die Schmerlen werden lebendig in ein Kastrol gethan, Franzwein darauf gegossen, damit sie sich recht dicke saufen; man läßt sie ohngefähr eine halbe Stunde so stehen; übrigens werden sie wie Forellen gesotten. Man kann Essig oder auch frische Butter dazu geben.

Geschmelzter Stockfisch.

Der wie gewöhnlich verfertigte Stockfisch wird gelesen, kleingehackte Peterssilie, Ingber und Salz auf eine Schüssel gestreut, von dem gelesenen Stock-

Stockfisch ein Geleq darauf gethan, wieder mit Jngber, Salz und Petersilie bestreut, der Stockfisch vollends darauf gelegt, eine große Zwiebel gewürfelt geschnitten, in einem guten Stück Butter gelb geröstet, und der Stockfisch damit geschmelzt.

Stockfisch mit Hering.

Wenn der Stockfisch, wie gewöhnlich, in zugesetztem Wasser zu schäumen anfängt, wird er bey Seite gestellt; nach diesem putzt man einen ganzen Hering, hackt denselben, nebst einer halben Zwiebel und etwas Petersilie, klein, röstet 2 Hände voll Semmelmehl in einem Viertling Butter ganz gelb, nimmt das Gehackte darein, rührt es einigemal über Kohlen, und stellt es auf die Seite, verlieβt dann den Stockfisch, thut ein Geleg von dem gerösteten Brod in einen Tiegel, von dem Stockfisch ein Geleg darüber, etwas Muscaten und Jngber darauf, wieder ein Geleg von dem gerösteten Brod, und fährt so mit Brod, Stockfisch und Gewürz fort, bis alles zu Ende ist. Hierauf wird ein Löffel gute Fleischbrühe darüber gegossen, der Tiegel zugedeckt, und der Stockfisch auf heißer Asche bis zum Anrichten erhalten.

Stockfisch in einer Rahmsauce.

So bald derselbe, wie gewöhnlich, verfertigt und verlesen ist, hackt man eine Zwiebel ganz fein, läßt einen kleinen Kochlöffel Mehl in einem Viertling Butter anziehen, dämpft die gehackte Zwiebel weich darin, thut einen Schoppen süßen Rahm daran, Jngber und Muscatennuß dazu, und wenn die Sauce kocht, den verlesenen Stockfisch eben-

fals darein, und läßt solchen sehr wenig aufkochen. Ehe man den Stockfisch anrichtet, wird das Gelbe von 2 bis 3 Eyern wohl verrührt, von der Rahmsauce langsam daran gegossen, und dieselbe über den Stockfisch angerichtet.

Stockfisch in einer Sardellensauce.

Die Sauce dazu wird ganz wie zum Lapperdan gemacht, nur etwas mehr Butter dazu genommen. Der Stockfisch darf nicht sieden, sondern bleibt in seinem zugesetzten Wasser stehen, und darf nur einen Augenblick in der Sauce aufkochen.

Stör mit brauner Butter.

Den Stör muß man in proportionirliche Stücken schneiden, wohl abwaschen, wieder abtrocknen, mit Salz bestreuen, und eine Weile darin stehen lassen, alsdann wieder rein abtrocknen, in geschmolzener Butter umkehren, und auf einem Rost gahr braten, und öfters mit Butter bestreichen; wenn man anrichtet, so gießt man braune Butter darüber, und legt halb durchgeschnittne Citronen dabey.

Wels mit Milchsauce.

Der Wels wird in nicht zu starkem Salzwasser ganz langsam gekocht, ohngefähr so lange, wie Kalbfleisch; alsdann wird er aus der Brühe gethan, damit er abläuft. Man gießt entweder zerlassene Butter darüber und bestreuet ihn mit Petersilie, oder macht eine Brühe von Rahm, ein Paar Eyerdottern, Butter, Salz und Muscaten-

blüthen darüber. Er wird auch mit grünen Erbsen gekocht.

VI. Fricassees und Ragouts.

Vom Fricassee überhaupt.

Wenn man gutes Fricassee machen will, es sey von Kalb- Lammfleisch, jungen Hühnern, Tauben, oder was es sonst seyn mag, so hauet oder schneidet man alles in kleine zierliche Stücken, dann wird es in reinem Wasser ein Paarmal gut ausgewässert, und in heissem Wasser ein wenig stehen gelassen; alsdann thut man ein gutes Stück Butter in ein Kastrol oder Tiegel, hierzu ein Paar Scheiben Speck, ein Paar mit Würznelken gespickte Zwiebeln, etliche Lorbeerblätter, auch, wenn man will, ein Bündelgen Thymian und Basilikum, etwas Salz und wenig gröblich gestossene Muscatenblumen. Nunmehro wird das Fleisch ausgedrückt und hinzugethan; das Kastrol deckt man gut zu, und läßt alles bey gelindem Feuer gahr kochen, wobey es aber öfters umgeschüttelt werden muß. Wenn ein wenig mehr Feuchtigkeit nöthig ist, so darf man nur ein wenig kochendes Wasser hinzu giessen, im Fall man keine Fleischbrühe hat; aber vor einer langen Brühe muß man sich hüten. Wenn es gahr ist, und man anrichten will, so schlägt man etliche Eyerdotter aus, (je nachdem man viel oder wenig Fricassee hat) rührt oder quirlt sie mit ein wenig Weinessig und gehackter Petersilie klein, gießt sie nach und nach an das Fricassee, dabey muß man zusehen, wenn man die

Eyer darauf thut, daß es nicht käset, weil es sonst unansehnlich wird; man muß es daher fleißig schütteln und nicht wieder zum Kochen kommen lassen. Sollte allenfalls die Brühe zu lang seyn, so muß man es, ehe die Eyer dazu kommen, bey starkem Feuer so weit einkochen lassen, als man es nöthig zu haben glaubt.

Hühner mit Morcheln fricassirt.

Die Hühner werden gehörig gereinigt, und ganz, oder wenn sie groß sind, zerstückt, wie zum Fricassee, aufgesetzt. Dann weicht man Morcheln, so viel man will, ein, wäscht sie mit warmem Wasser ab, so, daß kein Sand darinnen bleibt, thut sie in einen Tiegel, und dämpft sie eine Weile mit einem guten Theil frischer Butter. Ist dieses geschehen, so werden die Hühner mit ihrer Sauce, die man kurz halten muß, hinzu gethan, würzt es mit Muscatenblumen, gießt noch etwas Fleischbrühe dazu, und fricassirt es, bis es gahr ist, endlich rührt man die Brühe mit ein Paar Eyern ab, und macht sie mit geriebener Semmel dicklich.

Fricassee von jungen Hühnern.

Man schneidet sie in 4 Theile, wäscht sie immer mit warmem Wasser, daß sie weiß werden, brüht sie zuletzt mit siedendem Wasser ab, deckt sie zu, läßt sie eine Weile stehen, zerläßt ein Stückchen frische Butter in einem Kastrol, legt die Hühner aus dem siedenden Wasser auf ein Tuch, thut sie, sobald sie trocken sind, gleich in ein Kastrol, streuet einen kleinen Kochlöffel Mehl nebst Muscaten und Salz darüber, giebt ja acht, daß sie

weiß

weiß bleiben, gießt einen Löffel Fleischbrühe darüber, und deckt sie zu. In ein reines Tüchlein nimmt man eine grobgeschnittene Zwiebel, Petersilie, etliche Blätter Basilicum, 4 Citronenscheiben und 3 Dragonblätter, bindet es mit einen Faden zu, thut's zu den Hühnern, kocht es so lang mit, bis sie fertig sind, und drückt vor dem Anrichten die Kräuter mit dem Kochlöffel fest aus. Wenn die Sauce kurz eingekocht ist, werden sie angerichtet.

Fricassee von Kalbfleisch.

Dies müssen fleischigte Stücken von der Schaale oder vom Bug seyn. Sie werden rein gehäutelt, wohl geklopft, in Gries, oder Semmelmehl und etwas Salz umgekehrt, und in Schmalz gelb, aber ja nicht hart gebacken. Wenn sie auf Brod abgetrocknet sind, werden sie auf eine Schüssel gelegt, und warm erhalten. Hierauf nimmt man ein Stück Butter in einen Tiegel, verrührt ein wenig Mehl darin, gießt einen Schöpflöffel Fleischbrühe daran, läßt es unter beständigem Rühren ein wenig anfkochen, verrührt das Gelbe von 3 Eyern mit etwas Citronensaft und Muscatenblüthe, gießt die Sauce langsam daran, und solche nach diesem an das gebackene Fleisch, daß es warm zu Tisch kommt Auf diese Art können auch Fricassees von jungen Hühnern und Tauben gemacht werden.

Fricassee von Kalbfleisch auf eine andere Art.

Man schneidet das Fleisch zu gewöhnlichen Stücken, klopft sie auch ein wenig, zerläßt ein

klein Stück Butter in einem Tiegel, legt das Fleisch darein, streuet Muscatenblüthe, Salz und einen halben Kochlöffel Mehl darüber, deckt es zu, läßt es langsam auf Kohlen dämpfen, gießt einen starken Löffel voll Fleischbrühe, nebst den Saft von einer halben Citrone darüber, bindet in ein zartes Tuch zwey Lorbeerblätter, Petersilie, ein wenig Rosmarin, Thymian, und ein Paar Citronenscheiben, und legt es in die Sauce zum Kalbfleisch. Wenn dasselbe weich ist, wird das Tuch mit den Kräutern fest ausgedrückt, daß die Kraft heraus kommt, das Gelbe von zwey bis drey Eyern mit der Sauce abgezogen, und beym Anrichten darüber gegossen.

Noch eine andere Art.

Man schneidet das Fleisch in mäßig kleine Stücken, legt es in einen Tiegel, gießt etwas Fleischbrühe hinein, thut etwas Butter, gehackte Schalotten, Citronenschaale, Muscatennuß und ganzen Pfeffer dazu, läßt alles zusammen kochen, gießt zuletzt ein Paar Kelchgläser Wein darein, thut zugleich noch etwas geriebene Semmel dazu, läßt alles wohl mit einander durchkochen, und richtet es gehörig an.

Fricassee von Kalbsfüssen.

Sind sie weich gesotten, und die Beine davon, so schneidet man der Länge nach das Fleisch ganz klein, eine Zwiebel, ein wenig Petersilie und etwas Citronenschaalen ebenfalls fein, thut ein Stückchen Butter in einen Tiegel, das Geschnittene darein, streuet so viel Mehl, als zwischen 4 Fin-

gern

gern gefaßt werden kann, nebst Muscaten und Salz darüber, rüttelt es ein wenig, schüttet einen Löffel voll gute Fleischbrühe daran, und zerrührt 2 Eyergelb nebst dem Saft von einer halben Citrone. Wenn die Füsse vom Feuer weg sind, und nicht mehr kochen, gießt man die Eyergelb daran, und richtet gleich an.

Fricassee von Kalbsgekröße.

Wenn es vom Mezger sauber gepuzt, nimmt mans in eine Schüssel, reibt es stark mit einer Handvoll Salz, daß das Schleimigte davon kommt, drückt es nachdem aus 3 oder 4 warmen Wassern, schneidet die Drüsen rein daraus, und siedet es im Salzwasser weich. Zur Sauce schneidet man eine Zwiebel, etwas Petersilie und ein wenig Citronenschaalen klein, röstet in einem Stückchen Butter einen kleinen Löffel Mehl lichtgelb, dämpft das Geschnittene darin, thut einen Löffel Fleischbrühe, von einer Citrone den Saft und etwas Muscaten daran. Wenn das Gekrös weich ist, wird es in ein kaltes Wasser gelegt, fest ausgedrückt, zu kleinen Stückchen in die Sauce geschnitten, und kurz vor dem Anrichten mit 2 Eyergelb abgezogen.

Andere Art.

Wenn das Gekröße gehörig gepuzt ist, wäscht man es aus, und kocht es mit Salz und Wasser nicht gar zu weich ab. Hierauf legt man dasselbe in kaltes Wasser, nimmt alle Drüsen heraus, schneidet es in Stücken, und legt es mit einem Stück Butter und etwas Gewürze in ein Kastrol oder Tiegel, läßt es mit ein Paar Zwiebeln, einigen

gen Lorbeerblättern, einem Löffel Wein, etwas Essig und Fleischbrühe eine Weile dämpfen. Vor dem Anrichten wird die Brühe mit ein Paar Eyern abgequirlt, und nochmals mit dem Gekröße durchrüttelt, damit die Brühe recht dicklich werde.

Fricadell von Kalbfleisch.

Für 6 Personen wird ein Pfund fleischigtes Kalb- und ein Pfund Schweinefleisch genommen, rein gehäutelt, mit 4 Loth frischen Ochsenmark, einer halben Citronenschaale, ein Paar Charlottenzwiebeln, 4 Blätter Basilicum, ein wenig Thymian und Petersilie ganz klein gehackt, das Gehackte nebst einer zuvor im Wasser eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Semmel, Salz, Muscatblüthe und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel gethan, und mit 2 bis 4 Eyern sehr wohl vermengt. Die Masse muß wie ein Klößtaig seyn. Hierauf bestreicht man ein Kastrol stark mit Butter, bestreuet sie mit Semmelmehl, füllt die Masse darein, formirt einen Stern oder Mond daraus, setzt sie auf schwache Kohlen, oben eben solche darauf, bis das Fricadell ein wenig angezogen hat, thut ein Glas Wein, einen Löffel gute Fleischbrühe, etliche Citronenscheiben und ein Lorbeerblatt daran, und läßt es gemach kochen, bis das Fricadell fertig ist. Vor dem Anrichten wird das Gelbe von 2 bis 3 Eyern verrührt, mit der Sauce abgezogen, und wenn es angerichtet ist, darüber gegossen.

Vom Ragout überhaupt.

Man nimmt das Gebratene, das man hat, es sey kalter Braten, zahmes oder wildes Flügelwerk,

werk, oder andere Art, schneidet oder hauet es in feine proportionirliche Stücke, ein wenig größer als zum Fricassee, alsdann macht man ein gutes braunes Mehl, nach Proportion, (wenn man viel oder wenig Fleisch hat) thut hiezu etwas gehackte Zwiebeln, etliche Lorbeerblätter, und das gebratene Fleisch, schüttelt es über dem Feuer etlichemal um, schüttet hierzu etwas Brühe von dem Braten, nebst ein wenig Rindfleischbrühe, oder, in deren Ermangelung, Wasser, etwas Salz, und läßt es damit kurz einkochen; zuletzt wird etwas Citronensaft daran gedrückt.

Will man eine Veränderung machen, so thut man einige kleingehackte Sardellen, oder, wenn man diese nicht hat, ein Stückchen Hering, so mit Butter und Zwiebeln klein gehackt worden, daran, dieses giebt im Geschmack gleich eine Veränderung.

Wenn man ein Ragout von gebratenen Hasen oder Rebhühnern macht, so kann man auch zuweilen zur Veränderung eingemachte Johannisbeeren oder Kirschsaft hinein thun, auch mit rothem Wein, Nelken, mit ein wenig Zucker gebrochen, anrichten. Auf diese Art kann man, nach Verschiedenheit der Umstände, verschiedene Veränderungen machen.

Ragout von Enten.

Die zahmen oder wilden Enten werden gehörig rein gemacht, ausgenommen, gespickt, (auch nach Belieben mit einer Fülle gefüllt) mit Salz und vermischtem Gewürz etwas gerieben, und entweder im Kastrol in Butter oder Speck erst gedünstet,

stet, oder halb am Spiesse abgebraten. Alsdann werden sie in eine gute Brühe gethan, vermischtes Gewürz und feine Kräuter nach Belieben hinzu gegeben. Wenn sie eine Weile gekocht haben, röstet man länglich geschnittene Rüben mit ein wenig Mehl und kleingeschnittenen Zwiebeln in Butter, daß sie braun werden, thut sie mit einem Glas Wein an die Enten, und wenn alles gahr ist, werden die Enten angerichtet, und mit den Rüben belegt.

Ragout von einem Haasen.

Man schneidet den Haasen nach Belieben zu Stücken, häutelt und spickt solche, legt die Stücke auf ein Bret, bestreuet sie mit Salz, Pfeffer, Näglein und etwas Mehl, zerläßt in einem breiten Geschirr Butter, legt die Stücke auf die bestreute Seite darein, bestreuet sie oben mit den nämlichen, schneidet eine Zwiebel und ein kleines Stück Speck klein, nimmt, wenn der Haase auf beyden Seiten gelb ist, das Geschnittene darein, läßt es noch ein wenig mit dämpfen, thut einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe, etliche Citronenscheiben, ein Lorbeerblatt, nach diesem einen Schoppen sauren Rahm, und einen halben Löffel Kapern daran, deckt es zu, und kocht es so lange, bis der Haase weich ist, dann wird er angerichtet. Der Rahm kann auch wegbleiben.

Auf diese Art können auch junge Haasen verfertigt, und als Braten gegeben werden.

Ragout von jungen Hühnern.

Hiezu kann man junge Hühner, wie zu einem

Fri-

Frikassee nehmen. Die Art, wie sie zu brühen sind, will ich hier anzeigen, weil sie gemeiniglich verbrüht werden. Wenn das Huhn gestochen ist, wird siedendes Wasser in eine Schüssel gethan, und mit kaltem Wasser abgekühlt, daß es heisser bleibt, als man den Finger darin halten kann, dann das Huhn gleich warm darein gethan, und mit einem Kochlöffel so lang gerunkt, bis die Federn an den Flügeln ohne Mühe losgehen, und nun kann das Huhn durchaus gut geputzt werden. Das Wasser, worin es liegt, kühlt man noch ein wenig ab, streift die Federn schnell in dem Wasser ab, und legt es aus diesem gleich wieder in ein anderes laues Wasser, daß sie nicht starr werden, sondern weiß bleiben. Hierauf wird es ausgenommen, und inwendig mit ein wenig Pfeffer und Salz eingerieben, das Brustbein inwendig losgebrochen, und so gut wie möglich gebogen, daß die Brust recht in die Höhe kommt. Die Sauce wird auf folgende Art gemacht: Man nimmt 2 gelbe Rüben, etwas Sellerie- Peterſilienwurzeln und einen halben Viertling magern Schinken, schneidet diese 4 Stücken zu kleinen Brocken, läßt ein Stückchen Butter in einem Tiegel zergehen, thut auf die Butter das Geschnittene darein, die junge Hühner darauf, dämpft sie auf Kohlen so lange, bis beydes gelb ist, thut dann einen Löffel gute Fleischbrühe nebst Muscaten daran, deckt sie zu, läßt sie kochen bis sie weich sind, legt sie alsdann auf eine Schüssel, und erhält sie bey der Wärme. Die Sauce wird durch einen engen Seiher getrieben, das Fett davon abgeschöpft, und die Sauce warm über die Hühner gegossen. Sie können auch

in

in der durchgetriebenen Sauce warm erhalten werden.

Ragout von jungen Hühnern auf eine andere Art.

Die geputzten jungen Hühner werden in vier Theile geschnitten, in einem Stückchen Butter abgedämpft, und mit einem halben Kochlöffel Mehl bestreuet. So bald sie gelblich sind, giebt man einen Löffel Fleischbrühe und eben so viel Wein darüber, thut etwas Muscatenblüthe daran, und deckt sie zu. Wenn sie halb fertig sind, hackt man eine Zwiebel, ein wenig Speck, die Mägen und Lebern von den jungen Hühnern klein, thut das Gehackte an die Hühnersauce, und kocht sie vollends damit aus. Wer will, kann auch den Saft von einer halben Citrone dazu nehmen.

Hühnerragout mit Morcheln und Pistacien.

Man nimmt ein oder mehrere Hühner nach Bedarf, solche gehörig präparirt, und in gelbbrauner Butter ein wenig braun geschmort, sodann kochendes Wasser, so viel nöthig ist, darauf gegossen, eine Zwiebel, etliche Würznelken, Lorbeerblätter, auch, wenn man will, noch andere Kräuter dazu gethan, und verdeckt in einer kurzen Brühe gahr gekocht. Wenn es damit gahr ist, so thut man eine gute Portion reingemachte Morcheln und Pistacien, nebst etwas braunem Mehl daran, damit vollends gahr und kurz eingekocht, und zum Speisen angerichtet.

Ragout von Kalbfleisch mit Gurken.

Dies kann eine kleine Kalbsschaale vom Buch oder sonst von einem fleischigten Stück seyn. Man schneidet Stücke daraus, klopft solche, spickt sie, macht in einem Kastrol ein Stück Butter heiß, und dämpft das Fleisch auf beyden Seiten gelb darin. Inzwischen röstet man in einem Stückchen Butter eine Hand voll Brodbrosen gelb, gießt das Schmalz von der Schaale ab, und das geröstete Brod daran, schneidet 2 oder 3 Gurken, je nachdem sie groß oder klein sind, zu runden Stückchen, salzt sie eine Viertelstunde ein, drückt dann die Gurken fest aus, nimmt sie nebst einer feingeschnittenen Zwiebel zu dem Fleisch, und dämpft es so lange, bis es Farbe hat. Wenn es nicht Sauce genug zieht, wird ein wenig Fleischbrühe nebst Muscaten und Pfeffer daran gethan, überhaupt aber darf es nur wenig Sauce haben. Soll diese säuerlich seyn, so gießt man 2 Eßlöffel voll Essig, oder den Saft von einer Citrone daran.

Ragout von Kalbsfüßen.

Wenn sie im Salzwasser weichgesotten sind, thut man die großen Beine davon, macht ein klein Stück frische Butter in einem Tiegel heiß, röstet eine Hand voll Brodbrosen, und ein wenig kleingeschnittenen Knoblauch gelb darein, thut einen Löffel Fleischbrühe daran, ein wenig Pfeffer, Ingber, Muscaten und Salz darzu, die ausgebeinten Füße darein, und kocht sie eine halbe Stunde. Nach diesem streuet man noch eine Hand voll zartgehackte Petersilie darauf und richtet sie gleich an.

Ragout von Kalbsherz und Lunge.

Die Flügel vom Herz schneidet man ab und wirft sie weg, schneidet es dann zu langen dünnen Schnitten, die Lunge aber in kleine Stückchen, läßt beydes eine Viertelstunde in warmem Wasser liegen, daß das Blut herausgezogen wird, thut in ein Kastrol 2 Schöpflöffel voll Fleischbrühe, ein Glas Wein, ein Lorbeerblatt, ein Paar Citronenscheiben, kleingeschnittene Petersilie, Muscaten und Salz dazu, drückt Herz und Lunge aus dem Wasser fest aus, und legt beydes auch darein. Wenn der Ragout weich ist, wird ein kleiner Löffel Mehl in einem halben Viertling Butter geknetet, langsam an die Sauce gerührt, der Ragout noch ein wenig gekocht und angerichtet.

Ragout von Rebhühnern.

Man schneidet gebratene Rebhühner in Stücken und legt sie in ein Kastrol. Hierauf schwitzt man Mehl in Butter braun, gießt etwas von ihrer Brühe und ein Glas guten Wein dazu, legt einige Citronenscheiben, eine Zwiebel und ein Paar Würznelken dazu, läßt die Sauce verkochen, streicht sie auf die Rebhühner und drückt den Saft von einer Citrone dazu.

Ragout von Rindfleisch.

Hierzu kann von keinem andern Stück als vom Schlacht- oder Lindenbraten genommen werden. Aus dem Fleisch macht man 3 fingerbreite und einer halben Hand lange Stücken, klopft sie stark, doch aber so, daß sie nicht zerfetzt werden, vermengt

mengt eine Hand voll weiß Mehl mit Salz, Pfeffer und Nägelein, kehrt die Stückchen darin um und bäckt sie langsam im Schmalz, damit sie saftig bleiben und ja nicht hart werden. Wenn das Fleisch auf Brod abgeloffen ist, thut man es in ein Kastrol, ein Glas Wein, einen Löffel Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt und ein Paar Citronenscheiben dazu; kocht es dann so lange auf Kohlen, bis es wenig Sauce mehr hat.

Cottelets von Kalb- oder Schöpsenfleisch.

Man nimmt die Rippen, wo der Rückgrad noch daran ist, dazu, löst den Rückknochen sauber aus, und schneidet eine Rippe nach der andern durch. Die Rippen bleiben ohngefehr einen Finger lang, alle Haut wird davon abgemacht, das feine Fleisch zu dem Rückenfleisch geschabt, welches zwey gute Daumen breit an den Rippen fest bleiben muß; die übrige Rippe wird aber ganz weiß und sauber geschabt. Das Rückfleisch wird erst mit der flachen Klinge eines starken Messers breit geklopft, hernach mit dem Rücken eines Messers sauber gehackt, worauf man den Cottelets eine gute Façon zu geben sucht. Nunmehr werden sie in zerlassener Butter umgewendet, mit geriebener Semmelkrume, worunter etwas Salz, bestreuet, und auf dem Rost, welcher erst mit ein wenig Butter bestrichen worden, rasch gebraten und oft umgewendet. Sobald sie auf beyden Seiten gelbbraun sind, so sind sie gahr.

Man kann dergleichen Cottelets auch in Ey tauchen, mit Semmel bestreuen, Burter in einer Pfanne oder Tiegel braun werden lassen, und sie

darinnen recht geschwinde gahr braten. Zur Schöpscarbonade nimmt man auch noch etwas gestossenen Pfeffer. Man kann die Cottelets auch in rund geschnittenes weisses, mit Butter bestrichenes Papier einschlagen, und auf dem Rost braten, (dieser wird alsdann aber nicht mit Butter bestrichen) nur müssen sie auch fleißig umgewendet werden, und sobald das Papier braun ist, sind sie gut.

Fleck sauer gekocht.

Sobald solche in Salzwasser weich gesotten sind, schneidet man sie fingerslang und breit, röstet 2 bis 3 Kochlöffel Mehl in Butter braun, dann eine feingeschnittene Zwiebel darein, löscht es mit Essig ab, thut Wasser oder Fleischbrühe daran, Pfeffer und Nägelein dazu, und läßt die geschnittenen Fleck bis zum Anrichten darin kochen. Wenn sie nun in Salz und in der Sauce recht sind, können sie angerichtet werden.

Froschschenkel zu fricaßiren.

Wenn solche geputzt werden sollen, muß man das runde Häutchen zwischen dem Schlegel wegschneiden; es zeigt sich gleich, was davon weg muß. Hierauf thut man in ein Kastrol ein Stückchen Butter, läßt einen Eßlöffel Mehl darin anziehen, gießt einen Schöpflöffel Fleischbrühe daran, thut kleingehackte Petersilie, Salz, Muscatblüthe, den Saft von einer halben Citrone, kleingeschnittene Citronenschaalen darein, die gewaschenen Froschschenkel dazu, und kocht sie eine Viertelstunde. Dann werden 2 oder 3 Eyergelb mit der Sauce abgezogen, und die Froschschenkel angerichtet.

Schnecken zu kochen.

Die Schnecken werden sauber gewaschen, in starkem Salzwasser eine Stunde gesotten, (das Aschenwasser ist höchst unnöthig dabey) alsdann mit einer Gabel herausgezogen und auf folgende Art geputzt: das schwarze Häutchen oben muß davon, den Ring, der an dem Häutchen um die Schnecke herum geht, schneidet man ab, und das Spitzchen vornen weg. Dann werden sie mit einer Hand voll Salz geschleimt, und nach diesem aus 3 bis 4 warmen Wassern gedrückt. Die Sauce dazu wird auf nachfolgende Weise verfertigt: Man schneidet ein Paar gewaschene Sardellen, ein wenig Petersilie und Majoran, knetet einen Eßlöffel Semmel- und ein wenig Weißmehl in einem halben Viertling Butter, nimmt das Geschnittene dazu, rührt es mit guter Fleischbrühe an, Muskatblüthe, ein wenig Pfeffer und die geputzten Schnecken darein, läßt sie eine Viertelstunde an der Sauce kochen und richtet sie an.

Sollen sie in ihren Häusern gekocht werden, so muß man sie zuvor sauber reinigen, hierauf mengt man auf die vorbeschriebene Art die Butter, das Semmelmehl, das Gewürz und das Geschnittene unter einander, thut von dem Angemachten etwas weniges in das Schneckenhaus, die Schnecken darauf, und auf diese wieder etwas von dem Angemachten. Wenn sie alle gefüllt sind, thut man sie in einen Tiegel, und einen Schöpflöffel Fleischbrühe dazu. In einer Viertelstunde sind sie gekocht.

Schnitten von Kalbshirn.

Das zuvor gehäutete und sauber gewaschene

Kalbshirn siedet man ein wenig mit Fleischbrühe, hackt etwas Petersilie, ein Paar Scharlottenzwiebel, ein Stückchen Mark oder Speck gröblicht, thut das Gehackte in eine Schüssel, das gesottene Kalbshirn, 2 bis 3 in Butter gerührte Eyer, Salz, Muscaten und ein geriebenes halbes Milchbrod dazu, rührt dies zusammen, schlägt das Weiße von 2 Eyern zu einem Schaum, thut ihn auch an die Masse, streicht sie auf dünne Schnitten, und bäckt diese im Schmalz gelb.

VII. Saucen,

mit Angabe der Speisen, wozu sie gehören.

Gewöhnliche Buttersauce.

Man nimmt ein Stückchen Butter in ein Kastrol, läßt 2 Kochlöffel Mehl darin anziehen, rührt es dann mit so viel Fleischbrühe an, als man Sauce nöthig hat, thut kleingehackte Petersilie und ein wenig Muscaten darein. Wenn die Sauce eine Zeit lang gekocht hat, wird sie über das bestimmte Gemüs angerichtet. Soll die Sauce zu Sommerkohl, Weißkraut oder Endivien gemacht werden, so bleibt die Petersilie weg.

Buttersauce zu Spargel.

Man legt in Wasser abgekochten Spargel auf eine Schüssel, streuet geriebene Semmel und Muscatenblüthen darauf, thut etwas Butter daran, gießt gute Fleischbrühe darüber, und setzt die Schüssel mit dem Spargel auf Kohlenfeuer, wo es kochen muß, daß die Brühe ein wenig dick wird; wenn man den Spargel hingiebt, so streuet man noch

noch etwas Semmel und Muscatenblüthen darüber, oder man macht die Sauce auf folgende Art:

Man richtet den Spargel auf eine Schüssel an, legt ein Stück Butter darauf, gießt etwas Brühe oder Wasser hinzu, setzt ihn mit der Schüssel auf Kohlenfeuer und läßt ihn kochen. Hernach schlägt man ohngefehr drey Eyerdotter in ein Töpfchen, thut etwas Muscatenblüthen hinzu und quirlt es gut ab, alsdann schüttet man die Brühe vom Spargel daran und rührt es stets, sonst lauft es zusammen. Endlich gießt man es wieder an den Spargel, der aber nicht mehr kochen darf, und giebt ihn zum Speisen hin.

Lang zu conservirende Sauce zu allerley Braten.

Man röstet ein Stück Roggenbrod, läßt es in Wein und Essig mit gestoßenem Pfeffer, Würznelken, Zimmt, Muscatenblumen und Cardamomen wohl kochen, thut alsdann zwey oder drey Eßlöffel voll schönes Mehl dazu, gießt etwas Citronen- oder Weinessig darein, läßt es noch ein Weilchen kochen; alsdann gießt man diese Sauce in einen wohlverwahrten Topf und setzt ihn in den Keller. Wenn man davon brauchen will, rührt man es mit einem reinen Löffel wohl unter einander, gießt so viel heraus, als man nöthig hat, schneidet eine Citrone in Scheiben dazu, läßt es ein wenig durchkochen, und richtet sie, unter was für einen Braten man will, an. Diese Sauce bleibt ein Jahr lang gut.

Gelbe Citronensauce.

Hierzu nimmt man ein Stück ausgewaschene Butter, ein wenig Mehl, vier Eyerdotter, von zwey Citronen die gelben Schaalen abgerieben, auch den Saft hinzugedrückt, (jedoch ohne Kerne) dieses alles in einem Tiegel oder Pfanne wohl durchgeknetet, und mit halb Wasser und halb Wein zu einer dicklichen Sauce abgerührt, auch mit etwas Zucker versüßt. Wenn die Sauce von Wein und Citronensaft nicht scharf genug geworden ist, so kann man ein wenig Weinessig hinzu giessen. Diese Sauce dient über ordinair gekochte Rindszungen, junge Hühner, Tauben, Enten, Lammfleisch u. d. m. Wer da will, kann auch abgeschälte und in längliche Striemen geschnittene Mandeln auch Pistatien dazu nehmen, und die Sauce damit bestreuen.

Citronensauce über allerhand Wildpret.

Es wird ein Stück Roggenbrod, so eine dicke Rinde hat, recht braun gebacken, hernach in Wein weich gesotten, durchgerieben, mit etwas Zimmt und Muscatenblüthen gewürzt, nach Belieben gezuckert, ein Theil würflich geschnittener Citronat darunter gemischt, alsdann ein wenig guten Essig daran gegossen, alles zusammen noch einmal aufsieden lassen, und über das Gebratene angerichtet.

Sauce von guten Erdschwämmen.

Man schält die Erdschwämme, schabt das Haarichte ab, schneidet die großen in 4 Theile, und wäscht sie sauber. Hierauf thut man ein Stückchen Butter nebst den Schwämmen in ein Kastrol,

streuet

streuet einen halben Kochlöffel Mehl darüber, thut kleingeschnittene Petersilie, Muscaten und Salz dazu, läßt sie eine Zeitlang dämpfen, gießt dann einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe darüber, oder soviel als man zur Sauce nöthig hat, und kocht sie fort bis man sie gebrauchen will. Die Sauce kann zu allem möglichen Fleischwerk gebraucht werden.

Anmerk. Ist man kein rechter Kenner der guten oder bösartigen Erdschwämme, so ist zu bemerken, daß die guten am haarichten Theil unter der Kappe ganz röthlich sehen müssen. Weil sie sich aber auch entfärben, wenn sie einige Stunden liegen, so werden sie dennoch geputzt und in ein Geschirr mit siedendem Wasser nebst ein Paar Zwiebeln und etwas Salz gethan. Wenn sie einen Wall darin aufgekocht haben, läßt man sie in einem irdenen Geschirr über Nacht stehen. Sind den andern Tag die Zwiebeln weiß und haben sich nicht entfärbt, so sind die Erdschwämme gut, im Gegentheil aber bösartig und nicht zu gebrauchen.

Gurkensauce.

Drey oder vier Gurken, nachdem man Sauce nöthig hat, schält man, schneidet sie klein, salzt sie ein wenig ein, und läßt sie eine Viertelstunde stehen. Dann schneidet man eine Zwiebel, röstet in einem Stückchen Butter einen kleinen Kochlöffel Mehl dunkelgelb, dämpft die geschnittenen Zwiebeln und die ausgedrückten Gurken stark darin, thut 3 Eßlöffel Essig, einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe und etwas Pfeffer dazu. Hat man Bratenbrühe, so wird solche noch dazu ge-

nemmen, daß die Sauce Farbe bekommt; im Gegentheil aber ein wenig Zucker gebräunt und darein gethan. Ist sie eingekocht und mehr Sauce nöthig, so wird mit guter Fleischbrühe geholfen. Diese Sauce ist zu übriggelassenem Hammel- und Kalbsbraten, oder anderm Fleischwerk, gut, das Fleisch muß zerschnitten und darein gekocht werden.

Sauce zu wildem Geflügel.

In einem Stück Butter macht man 2 Kochlöffel Mehl braun, dämpft eine Hand voll geschnittene Zwiebel darin, thut einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe und ein wenig Essig daran, ein kleines Stück magern Schinken, und Rinde von schwarzem Brod und etliche ganze Nägelein dazu. Wenn die Sauce stark gekocht hat, preßt man sie durch ein Haarsieb, läßt sie wieder kochen, nimmt den Saft von einer Citrone darein, und kocht sie noch ein wenig auf. Wenn man gebratenes Geflügel hat, und es zerschneidet, so kann man die Beine und das sonst noch Abgängige auch in der Sauce kochen lassen, daß sie mehr Geschmack bekommt.

Hahnebuttensauce.

Ein halb Maas, auch mehr, dürre Hahnebutten werden 2 bis 3mal aus warmem Wasser gewaschen, und mit 1 halben Maas Wasser zugesetzt. Wenn sie weich sind, treibt man sie mit 1 halben Maas, auch etwas mehr, Wein durch ein Haarsieb, thut das Durchgetriebene wieder in ein Geschirr, ein Stück Zucker, ein wenig kleingeschnittene Citronenschaalen und gestoßenen Zimmt dazu, röstet in einem

Stück-

Stückchen Butter einen halben Kochlöffel Mehl gelb, und thut es an die Hahneburtensauce. Hat sie noch eine Zeit lang gekocht, und ist in der Süße recht, so kann sie über ein süßes Gemüs gebraucht werden.

Sauce zum Haasen.

Man macht etwas Zwiebeln in Butter braun, thut etwas Mehl, etliche Löffel voll Senf, Citronenschaalen und Scheiben und ein Stück Zucker hinzu, kocht es mit recht guter Brühe durch, und braucht es zum Haasen.

Sauce von Johannisbeeren.

Die reingemachten Johannisbeeren werden in Wein gut zerrieben, durch ein Sieb gegossen, gezuckert, und ein wenig Zimmt und Ingber hinzugethan, ans Feuer gesetzt, und so lange sieden lassen, bis es etwas dick geworden ist, alsdann wird sie über gebratene Vögel gegossen, oder auch kalt zu jedem Braten gegeben.

Sauce zu Cabeljau.

Man setzt ein halbes Maas Fleischbrühe in einem Kastrol zu, thut kleingehackte Petersilie und Muscaten darein, macht in einem andern Geschirr einen Vierting Butter weich, knetet einen halben Kochlöffel Mehl darein, thut das Gelbe von 4 Eyern dazu, rührt dies stark unter einander, einen Eßlöffel voll Kapern darein, gießt die gesottene Fleischbrühe langsam daran, und läßt sie unter beständigem Rühren auf Kohlen anziehen, bis die Sauce dicklich ist. Sie wird besonders zu dem Cabeljau aufgestellt.

Sauce zu einer gebratenen Kalbsleber oder jungen Haasen.

Man nehme Weinessig, Fleischbrühe, Zucker, ein Paar Näglein, ein Stückchen Zimmet und etwas Citronenschaale. Wenn dies bis auf die Hälfte eingekocht ist, kann die Sauce gebraucht werden.

Sauce von grünen Kirschen.

Es werden halb schwarze, und halb saure Kirschen gestossen. Dann röstet man einen Kochlöffel Mehl in einem Tiegel in Butter gelb, dämpft die gestossene Kirschen darin, giesst ein halb Maas Wein und eben so viel Wasser daran, läßt sie eine Zeitlang kochen, treibt sie durch ein Sieb, thut sie wieder in ein Geschirr, und Zucker, Zimmet, Citronenschaalen nebst ein Paar gestossenen Näglein darein. Hat die Sauce ihre gehörige Dicke, so kann sie zu jedem süssen Gemüß gebraucht werden.

Sauce von dürren Kirschen.

Man wäscht ein halb Maas oder auch etwas mehr dürre Kirschen, stößt sie hierauf halb grob, und setzt sie mit ein viertel Maas Wasser zu. Wenn sie eingekocht sind, so werden sie mit ein halb Maas Wein durch ein Sieb gepreßt, in einem Tiegel ein kleiner Löffel Mehl gelb geröstet, die durchgetriebene Sauce darein gegossen, und Zucker nebst geschnittenen Citronenschaalen, etwas Zimmet und 4 gestossene Näglein darein gethan. Hat die Sauce noch eine Zeitlang gekocht, so kann sie über ein süßes Gemüs angerichtet werden.

Sauce von Mandeln.

Man nimmt 4 Loth abgezogene und ganz fein gestossene Mandeln in eine messingene Pfanne oder Kastrol, einen kleinen Kochlöffel Mehl dazu, rührt dies mit etwas süsser Milch an, und 3 bis 4 Eyer-gelb dazu. Wenn dies zusammen recht vermischt ist, thut man ein halb Maas süße Milch nebst einem Stückchen Zucker daran, und läßt sie unter beständigem Rühren aufkochen. Wer die bittern Mandeln liebt, kann auch ein wenig dazu nehmen, die Sauce wird dadurch angenehmer.

Meerrettig in Fleischbrühe.

Wenn der Meerrettig gerieben ist, wird ein gut Stück Butter in ein Kastrol gethan, einen Kochlöffel voll Mehl darein gerührt, gleich ein starker Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran geschüttet, und ein wenig Muscatennuß oder Blüthe daran gethan. Sobald dies ein wenig gekocht hat, wird erst der Meerrettig darein gethan, er darf nicht lange kochen, sonst verliert er die Stärke. Es kann auch Butter, Mehl, Meerrettig, Gewürz, alles zusammen ins Geschirr gethan, mit Fleischbrühe angerührt, und gekocht werden.

Milchsauce.

Eine halbe Citrone wird am Zucker abgerieben, ein Kochlöffel Mehl in eine messingene Pfanne gethan, mit ein wenig Milch und das Gelbe von 4 Eyern dazu gerührt, ein halb Maas Milch langsam daran gegossen, die abgeriebene Citrone nebst Zucker darein gethan, und unter beständigem Rühren

ren auf dem Feuer ein wenig eingekocht. Sie ist zu süßen Mehlspeisen gut.

Morchelnsauce.

Eine große Hand voll von den gesäuberten Morcheln verwellt man, legt sie ins kalte Wasser, drückt sie fest aus, schneidet sie klein, hackt eine halbe Hand voll Petersilie, röstet in einem kleinen Stückchen Butter einen kleinen Löffel Mehl lichtgelb, dämpft die Morcheln und Petersilie darin, thut einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe daran, Muscaten und Salz dazu.

Petersiliensauce mit Wurzelwerk.

Es wird etwas Schinken, Mohrrüben, Zwiebeln, Sellerie und Scharlotten würflich geschnitten, mit einigen Nelken und etwas Pfeffer in Butter geschwitzt, und mit guter Fleischbrühe gekocht. Hierauf nimmt man etliche Hände voll Petersilie, pflückt die grünen Blätter von den Stielen, stößt sie im Mörsel, preßt den grünen Saft aus, läßt ihn am Feuer langsam kochen, und zusammenlaufen, und gießt ihn durch ein enges Haarsieb; wenn die Sauce auch durch ein Sieb gelaufen ist, so streicht man sie noch einmal mit dem Petersiliensaft durch. Ehe man anrichtet, wird die Sauce heiß, doch nicht kochend, gemacht, und der ausgedrückte Saft von einer Citrone, auch, wenn man will, ein Glas Wein hinzu gethan.

Petersiliensauce mit Citronen.

Eine Hand voll Petersilie wird mit ein wenig Citronenschaale und dem Mark von einer Citrone klein

klein gehackt, ein kleiner Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter geröstet, das Gehackte darin gedämpft, einen Löffel gute Fleischbrühe, nebst etwas Muscatenblüthe, und für 3 Kr. Kapern daran gethan, noch eine Viertelstunde gekocht, und mit 2 Eyergelb abgetragen. Diese Sauce ist beym Rindfleisch und bey übriggebliebenem Geflügel zu gebrauchen.

Pfefferkuchenbrühe zu Wildbraten.

Man schneidet Pfefferkuchen in Wein, thut dazu etwas gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen, Zimmt und Cardamomen, läßt es zusammen kochen, gießt ein wenig Weinessig daran, thut geschnittene Citronenscheiben hinzu, und läßt es noch ein wenig kochen; alsdann thut man diese Brühe in einen Topf, und verwahrt selbige wohl zugedeckt in einem Keller, oder sonst kühlem Ort. Wenn man etwas von dieser Sauce gebrauchen will, nimmt man so viel, als man nöthig hat, nebst etlichen Citronenscheiben heraus, läßt es einmal aufkochen, und richtet sie an unter gebratenen Haasen oder anderes Wildpret.

Rahmsauce über Wildbraten oder gebratene Haasen.

Man röstet in einem Stückchen Butter einen Kochlöffel Mehl dunkelbraun, dämpft eine feingeschnittene Zwiebel nebst einem Stückchen Speck darin, thut beynah 1 halb Maas sauern Rahm daran, ein Lorbeerblatt, etliche Citronenscheiben, einen Eßlöffel voll Kapern, Pfeffer, Näglein, und ein

wenig

wenig Salz dazu. In Ermangelung eines halben Maas Rahms kann der halbe Theil an Fleischbrühe dazu gethan werden. Das übriggelassene Wildpret, oder der Haase, wird darin aufgekocht, und vor dem Anrichten ein Stückchen Zucker im Wasser gebräunt, damit die Sauce Farbe bekömmt.

Rosinensauce.

Große und kleine Rosinen werden gelesen, sauber gewaschen, mit halb Wasser und halb Wein, einem Stückchen Zucker und etwas kleingeschnittener Citronenschaale zugesetzt. Wenn sie zur Hälfte gekocht sind, röstet man einen kleinen Eßlöffel Mehl in Butter gelb, thut es an die Sauce, auch 4 Loth geschälte, und der Länge nach zart geschnittene Mandeln und ein Quint Zimmt eine Viertelstunde vor dem Anrichten daran.

Sardellensauce mit Petersilie zum Ochsenfleisch.

Man nimmt einige Scharlottenzwiebeln, 4 Loth Sardellen, eine Hand voll Petersilie, die Schaale und das Mark von einer halben Citrone. Dies alles zusammen wird klein gehackt, ein kleiner Löffel Mehl in einem Stückchen Butter gelb geröstet, das Gehackte darin gedämpft, gute Fleischbrühe daran gegossen, doch daß die Sauce nicht zu dünn wird, und etwas Muscaten darein gethan. Diese Sauce ist sehr gut zum Ochsenfleisch.

Sauce von Sauerampfer.

Man wäscht 2 Hände voll Sauerampfer, hackt

sie

sie grob, röstet in einem Stückchen Butter einen kleinen Löffel Mehl gelb, dämpft den gehackten Sauerampfer darin, und thut einen Schoppen guten sauren Rahm, ein wenig Fleischbrühe, Salz und Muscaten daran. Diese Sauce wird auch zum Rind- oder Ochsenfleisch gegeben.

Sellerieſauce.

Man putzt Selleriewurzeln, siedet solche ganz im Salzwasser, hackt sie mit einer Hand voll zartem Selleriekraut, röstet in einem Stückchen Butter einen kleinen Löffel Mehl gelblicht, dämpft das Gehackte wohl darin, thut gute Fleischbrühe, Muscaten und ein wenig Pfeffer daran. Wenn die Sauce eine Zeitlang gekocht hat, wird das dazu bestimmte Fleisch daran gethan.

Englischen Senf zu bereiten.

Dieses ist ein überaus delikater Senf, weil das darinnen befindliche Herbe und Beissende durchs Feuer völlig heraus gebracht worden. Es werden etliche Pfund gelber Senf in einer Senfmühle gemahlen, oder, in Ermangelung dieser, im Mörsel sehr zart gestossen. Etliche Maas guter Biereſſig werden gekocht, und, nachdem sie wieder erkaltet, auf den Senf geschüttet, worinnen solcher vier und zwanzig Stunden stehen und ausquellen muß; alsdann läßt man einen eisernen Plattstahl, wie solche in den Platt- oder Bügeleisen befindlich sind, oder ein anderes Stück Eisen glühend werden, steckt solches in den Senf, und läßt es darinnen löschen. Es wird sogleich ein heftig stickender Dampf aus dem Gefässe her-

aus-

aussteigen, deshalb ist es nöthig, dieses im Freyen zu verrichten. Ist die Portion Senf stark, so muß ein solch glühendes Eisen öfter darinnen gelöscht werden. Zu diesem nun geläuterten Senf schüttet man Weinessig zur gehörigen Dicke, mischt auch, wenn man ihn gewürzt haben will, folgende Gewürze zu der obengedachten Portion: ein Quentchen Pimento, ein halb Quentchen Zimmt, ein halb Loth Ingber, ein Quentchen Fenchel, und ein Pfund Varin- oder andern schlechten Zucker. Wer solchen im Vorrath macht, darf den Zucker nicht gleich zur ganzen Portion mischen, er macht, besonders im Sommer, eine Gährung, und es würde sich kaum ein oder etliche Monate mit Zucker halten, daher thut man besser, den Zucker erst kurz vor dem Gebrauch, oder sogleich, wenn er gebraucht werden soll, beyzumischen.

Stachelbeeren zuzurichten, und zum Braten zu geben.

Man nimmt halbreife Stachelbeeren, macht Stiele und Blüthen davon, und rührt sie in kochendem Wasser ein wenig ab, so, daß sie nur eben die Farbe verliehren, denn wenn sie kochen, so zerfahren sie; alsdann thut man sie auf ein Sieb oder Durchschlag, daß das Wasser abläuft; hierauf thut man sie in einen Tiegel oder Kastrol, dazu ein Paar Löffel voll Wein, ein Stückchen Zucker und etwas Butter, und wer da will, kann auch gestoßenen Zimmt und ganz fein gehackte Citronenschaalen daran thun. Alles wird zusammen auf gelindes Kohlenfeuer gesetzt, und ein wenig

durch

durchbraten lassen, zuletzt ein Paar Eyerdotter mit ganz wenig Wasser, oder so auf den Stachelbeeren etwas Brühe ist, damit klein geschlagen, und dieselben damit dicklich gemacht. Man kann sie zu verschiedenen Braten geben.

Stachelbeeren mit brauner Brühe.

Die Stachelbeeren werden wie die vorigen in kochendem Wasser abgerührt; alsdann macht man ein wenig braunes Mehl, gießt etwas Wein und Wasser daran, und thut nach Belieben etwas Zucker, Zimmt und Citronenschaale dazu, läßt dieses zusammen durchkochen, thut die abgerührten Stachelbeeren hinzu, und läßt sie in der Brühe bey gelindem Feuer etwas weniges kochen, so sind sie zum Speisen gut.

Stachelbeeren mit gelber Brühe.

Die Stachelbeeren werden eben so, wie oben gedacht, in kochendem Wasser abgerührt; etwas ausgewaschene Butter, ein wenig Mehl, und ein Paar Eyerdotter zusammen durchgeknetet, auch Zimmt und Citronenschaale, und etwas Zucker daran gethan, solches mit halb Wein und halb Wasser abgerührer, darein gethan, zugedeckt, und auf Kohlenfeuer etwas durchziehen lassen.

Trüffelsauce.

Ein oder auch zwey Loth Trüffeln kocht man in 1 halben Maas Wein, röstet in etwas Butter einen kleinen Kochlöffel Mehl gelb, dämpft ein Paar kleingeschnittene Charlottenzwiebeln und ein feingeschnittenes Stückchen Speck daran, thut die ge-

 sot-

sottenen Trüffeln samt dem Wein an das Mehl, einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe, etliche Citronenscheiben, Muscaten, Pfeffer und ein Paar Näglein dazu. Ist etwas Gänse- oder Entensauce übrig, so kann man es um des bessern Geschmacks willen dazu nehmen, auch das übriggebliebene Fleisch in der Sauce aufkochen lassen. Diese Sauce ist zu übriggebliebenen Gänse- oder Entenfleisch.

Weinsauce über Rindfleisch.

Man nehme zwey gute Hände voll Petersilie, wasche, schneide und stosse sie im Mörsel klein, schlage das Gelbe von drey oder vier Eyern darein und rühre es wohl durch einander, giesse etwas lauen Wein daran, doch nicht zuviel, damit es nicht zu dünne wird, reibe es durch ein Haarsieb, würze es mit etwas Ingber, Pfeffer und Muscatennuß, und lasse es allmählig mit einander sieden und rühre es während dem Sieden immer fort, damit es eine schöne Farbe bekommt, und richte es alsdann über das Fleisch an.

Citronensauce.

Eine Citrone reibt man am Zucker oder Reibeisen ab, röstet in einem Stückchen Butter einen Kochlöffel Mehl lichtgelb, gießt ein halb Maas Wein und eben soviel Wasser daran, thut die abgeriebene Citrone nebst ihren Saft dazu, und soviel Zucker daran, bis es seine rechte Süsse hat, dann verrührt man 4 bis 5 Eyergelb stark in einem hohen Geschirr, gießt die gekochte Sauce langsam daran, thut sie wieder in das Geschirr, und läßt sie unter beständigem Rühren auf dem

Feuer

Feuer ein wenig anziehen, aber ja nicht mehr kochen.

VIII. Braten und gedämpftes Fleisch.

a) Rindfleisch.

Kuheuter zu braten.

Man nimmt ein Kuheuter, setzt es mit Wasser und Salz ans Feuer, und läßt es recht gahr kochen. Da es lange kochen muß, so setzt man es gern zu einer Zeit an, da man ohnedem lange Feuer haben muß. Wenn es weich genug gekocht ist, so schneidet man dasselbe in Stücken, kehret diese in Mehl um, und bratet sie in Butter gelbbraun.

Schlacht- oder Lendenbraten.

Es wird entweder der ganze oder halbe Schlachtbraten genommen, wie man es nöthig hat, derselbe wohl geklopft, von der stärksten Haut gesäubert, wie ein Haase gespickt, eine Stunde, auch länger, wenn es die Zeit leidet, in siedendem Essig gelegt, dann mit Pfeffer, Näglein und Salz eingerieben, den Essig, worin der Braten gelegen ist, in die Pfanne geschüttet, etwas Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt, eine Zwiebel nebst einigen Citronenscheiben dazu gethan, der Braten zuerst mit Butter, nachdem aber immer mit seiner eigenen Sauce fleissig übergossen, und ganz langsam gebraten.

Ein guter Rinderbraten.

Man nimmt hierzu entweder einen sogenannten

Lendenbraten, oder andres gutes und derbes Rindfleisch, hängt es, wenn es kühle ist, zwey bis drey Tage in die Luft; alsdann klopft man ihn mürbe und spickt ihn recht dicht mit Speck. Hierauf bestreut man ihn mit etwas Mehl, legt ihn in eine Pfanne im Bratofen, mit etwas Butter, begießt ihn fleißig, und wenn er anfängt braun zu werden, so gießt man etwas Fleischbrühe und Weinessig hinzu, läßt ihn braten, bis er völlig weich ist, richtet denselben alsdann an, gießt die Brühe darüber und belegt ihn mit Citronenscheiben.

Englischen Rindsbraten.

Man nehme dazu von den kurzen Rippen, reibe es recht mit Salz und ein wenig Pfeffer, lege ihn in guten Weinessig 9 bis 10 Tage, und wende ihn fleißig um. Soll er nun gebraten werden, so lege man ihn in einen runden Form, wo man denselben mit einer Stürze oder Schüssel zudecken kann, damit kein Brodem heraus könne, schneidet dann Speckwürfel und spicket ihn damit so dicht als möglich, dann bestreuet man ihn mit Gewürz, und thut allerhand Wurzelwerk daran, vorzüglich Zwiebeln, gießt halb Wein und halb Essig darauf, deckt ihn wohl zu, und brät ihn bey einem gelinden Feuer, und deckt ihn nicht zu oft auf. Noch thut man ein Paar gebähte Brodstückchen und Citronenscheiben daran. Wird er angerichtet, so kömmt die Sauce daran, nachdem sie wohl durchgetrieben und der Braten mit kleingeschnittener Citronenschaale bestreut ist.

b) Kalbs-

b) Kalbfleisch.

Kalbfleisch zu dämpfen.

Man nimmt mageres Kalbfleisch, schneidet es in Scheiben, und klopft es recht mürbe; alsdann bratet man Butter in einem Schmortopfe oder Tiegel, legt die Scheiben hinein und bestreuet sie mit Mehl; es muß aber beständig geschüttelt werden, damit es nicht anbrenne. Man schneidet ferner einige Mohrrüben und Zwiebeln in Scheiben, und läßt es zusammen mit den Kalbfleischscheiben braun braten, thut hierauf so viel Fleischbrühe hinzu, als zu der Brühe nöthig ist, desgleichen etwas Salz, Gewürznelken, Pfeffer, einige Lorbeerblätter, ein wenig Muscatenblumen und etwas Essig, und läßt es so lange kochen, bis es weich ist.

Gedämpfte Kalbsschaale.

Diese wird wohl geklopft, rein abgeschabt oder gewaschen, und mit einem Tuch wieder abgetrocknet, mit Pfeffer, Nägelein und Salz eingerieben, in einem breiten Geschirr Butter zerlassen, und die Schaale auf beyden Seiten gelb darin gedämpft. Nach diesem streut man erst einen halben Eßlöffel Mehl darüber, läßt es ein wenig braun darin werden, thut ein Glas Wein, einen Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser, ein Lorbeerblatt und etliche Citronenscheiben daran, deckt es zu, und dämpft es langsam auf Kohlen. Ist das Fleisch weich, und die Sauce kurz eingekocht, so wird es angerichtet.

Kalbsschaale auf gewöhnliche Art zu dämpfen.

Wenn die Schaale wohl geklopft ist, wird sie

mit einem Messer sauber abgeschabt, auf beyden Seiten mit Salz eingerieben, ein Stück Butter (etwa 4 Loth) zerlassen, die Schaale auf beyden Seiten gelb gemacht, alsdann ein Schöpflöffel Wasser daran geschüttet, eine von einander geschnittene Zwiebel, 2 Lorbeerblätter und 4 ganze Nägelein dazu gethan, und dann erst das Fleisch zugedeckt. Wenn die Sauce erst kurz eingebraten ist, wird wieder ein wenig Wasser daran gegossen, bis die Schaale fertig ist. Beym Anrichten wird die Sauce durch den Schaumlöffel gegossen.

Anmerkung. Wird das Fleisch gewaschen, so muß es mit einem Tuch wieder recht abgetrocknet werden, es zieht sonst Wasser und bekommt seine gehörige Farbe nicht. Auch darf man es nicht so oft umkehren, damit es hübsch ganz bleibt, und doch mürb ist.

Gedämpfte Kalbsschaale auf eine andere Art mit Kräutern.

Wenn die Schaale geklopft und gewaschen ist, wird ein Lorbeerblatt, ein wenig Rosmarin, Basilicum und Dragon kleingeschnitten, mit einem Eßlöffel Salz und zerdrückten Wacholderbeeren vermengt, das Fleisch damit eingerieben, in eine Schüssel gelegt, ein viertel Maas Essig darüber gegossen und alle Tage umgekehrt, damit die Kraft aus den Kräutern herauskommt. Man läßt das Fleisch in der Baize, so lang es seyn kann. Will man es zusetzen, so wird es mit einem Messer abgeschabt, in ein Geschirr ein Stückchen Butter zerlassen, die Schaale darein gelegt, zugedeckt, wohl gedämpft, und eine Rinde Brod darauf gelegt.

Be-

Bekommt das Fleisch nicht Sauce genug, so gießt man etwas Fleischbrühe daran. Wenn das Fleisch weich, und von der Sauce noch etwas vorhanden ist, so wird die Schaale auf eine Schüssel gelegt, die Sauce mit dem Brod durchgetrieben, das Gelbe von 3 Eyern mit ein viertel Maas sauren Rahm verrührt, dies und die zurückgebliebene Sauce in einen Tiegel gethan, und unter beständigem Rühren solang auf Kohlen gelassen, bis die Sauce dicklicht ist, dann über die Schaale angerichtet

Saurer Kalbsbraten.

Wenn man einen säuerlichen Kalbsbraten machen will, so lege man eine Kälberkeule, drey, vier, auch wohl mehrere Tage, wenn es die Witterung erlaubt, in scharfen Essig, hat sie lange darin gelegen, so muß sie ausgewässert werden, im Gegentheil aber wäscht man dieselbe nur ab. Man zieht alsdann die Haut ab, spickt und bratet sie mit Butter, wie schon oben gedacht worden, bis sie gahr ist.

Kalbsbraten mit saurer Brühe.

Man reibe den Kalbsbraten, wenn er gereinigt worden, mit Salz, spicke ihn mit Speck und etwas Zimmt, lege ihn hierauf in guten Essig mit gestossenen Wacholderbeeren, und lasse ihn etliche Tage (je nachdem man ihn weniger oder mehr sauer zu haben wünscht) darinnen liegen; alsdann brate man denselben im Bratofen, gieße in die Bratpfanne nicht nur etwas Wasser, sondern auch etwas von dem Essig, worinnen der Braten gelegen, und begiesse ihn fleißig damit. Zur Brühe röste

man etwas Mehl und in Würfel geschnittenen Speck, gieße von der Bratenbrühe daran, lasse alles etwas aufkochen, und richte es an Oben auf den Braten legt man geschnittene Citronenscheiben.

Einen Kalbsbraten frisch zu erhalten.

Es wird dieses oft im Sommer eine nöthige Sache, weil man nicht alles gleich verbrauchen kann Man nimmt alsdann in Ermangelung eines luftigen Schrankes eine Serviette, und schlägt sie um den kalten Kälberbraten recht dicht zu, daß keine Luft dazu kommen kann, und setzet ihn an einen kühlen Ort, so hält er sich recht gut.

Gefüllte Kalbsbrust.

Wenn man eine Kalbsbrust füllen will, so nimmt man das Vorderviertel, hauet den Rücken mit dem Halse in der Länge ab, oder sticht ohngefähr acht Rippen ab, daß die Brust etwas zierlich und breit bleibe. Diese Brust wird zwischen der Haut und den Rippen von einander gelöset, daß sie hohl werde; allein das Loch, wo man mit dem Messer hinein fährt, darf nicht zu groß gemacht werden Zur Fülle läßt man ein Stück Butter in einem Kasirol oder Tiegel zergehen, thut hierzu geriebene Semmel, drey bis vier Eyer, gehackte Petersilie, ein wenig Safran und Sahne, oder Rahm. Alles dieses wird zusammen auf dem Feuer abgerührt, und alsdann in die Brust gefüllt. Das Loch wird mit einem Hölzchen oder Speiler zugestochen, die Brust gesalzen, an den Spies gesteckt, oder auch in der Pfanne im Bratofen gebraten. Ist

sie

sie gahr, so wird sie beym Anrichten mit braungemachter Butter übergossen, und mit geriebener Semmel überstreuet.

Eine andere Art.

Man macht die Haut inwendig los, und füllt die Brust mit folgenden wohl durch einander gerührten Stücken, als: Semmelmehl, ein Stück frische Butter, 4 Eyer, etwas Muscaten, klare Petersilie, Thimian, etwas süßen Rahm, gehacktes Fleisch oder Braten, und ein wenig Salz. Im Braten begießt man sie fleißig mit Butter. Man kann sie auch obenher spicken.

Gespickte Kalbsschaale in einer Rahmsauce.

Die Schaale wird wohl geklopft, gehäutet, ein Glas Essig mit Salz, Pfeffer, Nägelein, einem Lorbeerblatt und ein Paar Citronenscheiben eine Viertelstunde gesotten, dann über die Schaale gegossen. Wenn sie eine Stunde gestanden ist, wird sie gespickt, in einem breiten Geschirr Butter zerlassen, die gespickte Schaale darin gelb gedämpft, die Hälfte von dem Essig, worin sie gebaizt worden ist, nebst etwas Fleischbrühe, dazu gethan, und wenn es wieder eingekocht ist, ein halb Maas saurer Rahm daran gegossen, ein halber Kochlöffel Mehl in Butter gelb geröstet, eine kleingeschnittene Zwiebel darin abgedämpft, an die Sauce gethan, und so lange gekocht, bis sie zum Anrichten fertig ist; alsdann nimmt man die Citronenscheiben nebst dem Lorbeerlaub von der Baize dazu, bräunt vor dem Anrichten ein Stückchen Zucker in Wasser, und thut es an die Sauce, damit sie Farbe bekommt.

Gespickter Kalbsschlegel.

Er wird geklopft, rein gehäutet und gespickt. Kann man ihn einen Tag in den Essig legen, so ist es gut; im Gegentheil aber wird ein viertel Maas Essig mit Salz, Lorbeerlaub, etliche Citronenscheiben, und zerknirschten Wacholderbeeren siedend gemacht, Pfeffer und Näglein dazu gethan, und den Essig darüber gegossen. Auf diese Weise wird der Essig ein Paarmal ab- und immer wieder siedend daran gegossen, der Schlegel erhält dadurch die nämliche Güte, als wenn er gebaizt wäre. Dann wird er mit Salz, Pfeffer und Näglein eingerieben, und langsam gebraten, der Essig nebst ein wenig Fleischbrühe in die Pfanne gethan, zuerst mit Butter, und dann mit der Sauce fleißig begossen. In die Bratpfanne kann man auch etwas sauren Rahm thun.

Nierenbraten.

Viel zu sagen wäre hier überflüssig. Das beste am Nierenbraten ist, ihn saftig zu braten. Wenn der Braten mit Salz und Pfeffer eingerieben ist, wird der herabhangende Lappen gegen die Nieren aufgewickelt, und mit einem Spies befestiget, damit der Braten ein besseres Ansehen hat, dann begossen, mit Butter bestrichen, und mit Semmelmehl bestreut.

c) Schöpsenfleisch.

Gedämpfte Hammelsschaale mit Gurken.

Diese wird stark geklopft. Ueberhaupt ist bey dem Hammelfleisch zu bemerken, daß es mehr als

ande-

anderes geklopft werden muß. Hierauf wird sie mit Pfeffer und Salz eingerieben, in ein tiefes Kastrol gelegt, ein halb Maas Wasser daran gegossen, und so lang gekocht, bis das Wasser beynah eingekocht ist, dann auf Kohlen langsam gelb gemacht. Inzwischen schält man 2 bis 3 Gurken, zerschneidet sie, salzt sie ein wenig ein, und schneidet eine Zwiebel fein. Wenn das Fleisch auf beyden Seiten gelb ist, wird das herausgebratene Fett bis auf ein wenig abgegossen, und so viel Mehl, als zwischen 3 Fingern gefaßt werden kann, darüber gestreut. Die Gurken drückt man fest aus, thut sie nebst der geschnittenen Zwiebel an das Fleisch, und dämpft sie gelb, gießt nach diesem 3 Eßlöffel voll Essig, und einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, deckt die Schaale zu, und dämpft sie vollends aus. Wenn sie mürb, und die Sauce kurz eingekocht ist, wird sie angerichtet. Hat sich wieder Fett herausgekocht, so wird es beym Anrichten wieder abgeschöpft, und wenn die Sauce säuerlicher seyn soll, ihr mit ein Paar Eßlöffel voll Essig geholfen.

Hammelsschlägel mit Wurzeln gedämpft.

Wenn er recht stark geklopft ist, kehrt man kleine Stückchen Knoblauch oder Scharlottenzwiebel in Salz, Pfeffer und ein wenig Näglein um, macht mit einem kleinen Messer Oefnungen, spickt den Schlegel damit, gießt ein halb Maas Wein und eben so viel Wasser in ein tiefes Geschirr, schneidet von allen Arten Wurzeln 2 Stücke, nebst einer großen Zwiebel darein, und thut einige Lorbeerblätter, nebst einigen Citronenscheiben dazu.

Wenn

Wenn der Schlegel mit dem übriggebliebenen Salz und Gewürz eingerieben ist, legt man ihn in das Geschirr, und eine Rinde schwarz Brod, einer Hand groß, darauf, deckt ihn fest zu, und läßt ihn kochen, bis die Sauce ganz eingekocht ist, nimmt dann den Schlegel heraus, preßt die Sauce mit einem Glas Wein und einem Löffel Fleischbrühe durch, thut den Schlegel wieder in das Geschirr, schöpft die durchgepreßte Sauce rein ab, und gießt sie wieder an den Schlegel, schneidet entweder eine Hand voll verwellte Morcheln darein, oder nimmt 2 Loth in Wein gekochte Trüffeln daran, statt deren kann man auch 4 Loth Sardellen und einen Löffel voll Kapern nehmen. Ist zu wenig Sauce, so wird ein Schöpflöffel Fleischbrühe daran gethan, und so lange gekocht, bis der Schlegel mürb ist. Beym Anrichten wird nur ein wenig Sauce darüber gegossen, und die übrige besonders dazu aufgestellt. Das überflüssige Fett aber, wie immer, abgeschöpft.

Schöpskeule zu baitzen und zu braten.

Man legt eine Schöpskeule in halb Weineßig und halb Wasser, thut etliche zerstoßene Wacholderbeeren und Kümmel dazu, und baitzt sie auf diese Art etliche Tage. Ehe man den Braten in die Bratpfanne legt, salze man ihn gehörig, alsdann wird er bey öfterm Begießen gehörig gahr gebraten, während dessen macht man folgende Sauce:

Man schneidet ein wenig Speck, nimmt etwas Schmalz dazu, macht es mit einander heiß, röstet einen Löffel Mehl und einige zerschnittene

Char-

Charlotten darein, gießt die Brühe vom Braten daran, thut etwas Essig, Ingber und Pfeffer hinein, und läßt alles zusammen in einem hierzu schicklichen Geschirr gut aufkochen; alsdann richtet man den Braten gehörig in einer Schüssel an, und gießt die Brühe darüber.

Eine Schöpskeule recht mürbe und gut zuzurichten.

Man klopft und reibt eine Schöpskeule recht gut mit Salz, spickt sie mit ein wenig Salbey, Lorbeerblättern und Charlotten, legt sie in eine Pfanne in den Bratofen, und begießt den Braten währendem Braten öfters mit seiner eigenen Sauce. Zur Brühe drücke man den Saft von einer Citrone, gieße ein Glas Wein und die Brühe vom Braten daran, würze sie mit ein wenig Ingber, Pfeffer und Muscatennuß, und gieße diese Brühe noch etlichemal über den Braten.

Schöpsnieren zu braten.

Die Nieren werden gehäutet, gespickt, mit etwas Salz und Pfeffer bestreuet, nebst Butter in einen Tiegel gethan, wenn sie gahr sind, mit geriebenem Brod bestreuet, angerichtet, und die Butter darüber gegossen.

Schöpskeule oder Rücken als einen Wildpretsbraten zuzurichten.

Man muß von dem ganzen Hintertheile eines Hammels die Keulen eben so, als von einem Stück Wild ablösen, den Rücken als ein Wildzimmer an

an beyden Seiten das Dünne abhauen, alles wohl klopfen, und mit gröblich gestossenen Wacholderbeeren, gröblich geschnittenen Zwiebeln, Thymian, Majoran, Basilicum, Petersilie, Knoblauch, Lorbeerblätter, etwas Salz und Essig eine Nacht einbeitzen, alsdann aufhängen, damit das Nasse abläuft, dann gespickt, und im Bratofen gahr gebraten. Hierzu kann man folgende Sauce machen.

Man nimmt ein Paar Sardellen oder ein Stückchen Hering, eine Zwiebel, alles zusammen klein gehackt, und zuletzt, wenn der Braten gut ist, zu der Butter in die Bratpfanne gethan, zusammen durchgeschmort, zuletzt ein wenig Fleischbrühe oder Wasser dazu gethan, damit wohl durchrührt, daß es dicklich wird, dann durch einen Seiher gegossen, und unter den Braten gegeben.

Gespickter Hammelsschlegel.

Man klopft ihn recht stark, häutelt die obern Theile wo kein Fett ist, und spickt sie, macht mit einem Messer hin und her Oefnungen, streuet Pfeffer, Näglein und Salz darein, reibt den Schlegel mit Salz ein, und legt ihn etliche Tage in Essig. Wenn er gebraten werden soll, wird er mit Pfeffer, Salz, Näglein und Semmelmehl übergestreuet, die Baize in die Bratpfanne gethan, der Schlegel langsam gebraten, zuerst mit Butter, dann immer mit seiner eigenen Sauce begossen, daß er recht saftig wird. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten kann ein viertel Maas saurer Rahm darüber gegossen werden. Man bedeckt ihn mit einem, mit Butter bestrichenen Bogen Papier, gießt die Baize nebst

nebst ein viertel Maas sauren Rahm in das Geschirr, thut auch ein klein Stück Brodrinde darein, und läßt ihn so 2 Stunden im Ofen.

d) Schweinefleisch.

Frische zahme Schweinskeule zu braten.

Man lege dieselbe, nachdem die Haut abgezogen worden, 8 Tage in Essig, Salz, Gewürz und einige Zwiebeln; bestecke sie dann mit Nelken, lege sie in eine Bratpfanne, lasse sie 3 Stunden in der Baitze braten und begiesse sie fleißig. Eine Stunde vor dem Anrichten menge man geriebenes schwarzes Brod, feingehackte Citronenschaale, gestossene Nelken und englisches Gewürz unter einander, bestreue den Braten dick damit, und begiesse ihn nicht mehr, so bekommt er eine schöne Kruste. Beym Anrichten ziert man ihn mit Citronenscheiben aus.

Wilde Schweinskeule.

Kann wie die zahme gebraten werden.

Spanferkel zu braten.

Wenn es geputzt ist, reibt man es mit Salz und Pfeffer stark ein, auch da, wo es Oefnung hat. nemlich am Hals und Maul, steckt 2 halbe oder 2 ganze Semmeln in das Ferklein, damit es eine Höhe bekommt, heftet die Oefnung am Bauch mit einem Spies zu, stupft das Ferkel stark mit einer Spicknadel, legt es dann in die Bratpfanne, überfährt es oft mit einem Stückchen Speck, und bratet es langsam. Auf der Schüssel wird ihm

ein

ein Apfel oder halbe Citrone ins Maul gesteckt. Die Hauptsache ist hierbey, daß es rösch gebraten wird.

e) Geflügel.

Einen Auerhahn zu braten.

Man rupft ihn nur bis an den halben Hals, nimmt ihn aus, klopft die Brust und Schlegel wohl, wäscht ihn sauber aus, reibt ihn mit Nägelein, Salz und Pfeffer ein, steckt in den Schnabel viele Wacholderbeeren und Salz, umbindet den Kopf mit einem Papier, daß sich keine Fliegen darein setzen, legt den Auerhahn 3 bis 4 Tage in Essig, worin einige Citronenscheiben, Lorbeerblätter und andere taugliche Kräuter seyn müssen, und behält ihn an einem kühlen Ort auf, weil der Kopf trocken bleiben muß. Wenn er gebraten werden soll, wird er aussen mit Salz, Nägelein und Pfeffer eingerieben. Er kann entweder ganz gespickt, oder auch nur hin und wieder auf der Brust mit Speck besteckt werden. In jedem Fall wird doch die ganze Brust mit Speckscheiben belegt, und der Auerhahn mit einem stark mit Butter bestrichenen Bogen Papier umbunden. Der Kopf bleibt wie er war, oder wird im Nothfall aufs neue mit einem frischen Papier umwickelt, kann auch ganz abgeschnitten und vor dem Anrichten wieder mit einem Hölzchen angehefter werden. Alsdann wird in die Bratpfanne ein Glas Essig nebst etwas Fleischbrühe, etlichen Citronenscheiben, ein Lorbeerblatt, etwas von Kräutern, ein Paar Wacholderbeeren und eine ganze Zwiebel gethan,

und

und unter beständigem Begießen langsam gebraten. Beym Anrichten bleibt der Speck auf der Brust liegen, das Papier vom Kopf aber nimmt man weg, steckt ihm etwas Grünes in den Schnabel, und gießt den größten Theil des Fetts davon ab, die Bratenbrühe aber über den Auerhahn. Man stellt Salat, auch ganze Citronen, dazu auf, oder giebt eine Sauce besonders dazu, es kann eine Trüffel- Sardellen- oder Kapernsauce seyn.

Poularden zu braten.

Die werden wie die Kapaunen gebraten, wenn sie fett sind, bloß mit einem Butterpapier umbunden, im Gegentheil aber kann die Brust gespickt werden.

Zahme oder wilde Enten zu dämpfen.

Die zahmen Enten schneidet man an der Kehle ab, alsdann werden sie gerupft, mit heissem Wasser gebrühet, gehörig gesäubert und in kaltes Wasser gelegt; nachher schneidet man sie von unten auf, thut das Eingeweide heraus, schneidet oben in den Hals ein, ziehet die Gurgel und den Kropf heraus, und wäscht sie nochmals ab. Die wilden Enten rupft man wie die zahmen, sengt sie alsdann über Stroh ab, nimmt sie aus, und behandelt sie zuletzt in allem, wie die zahmen.

Wenn nun die Enten auf solche Art gereiniget und zubereitet worden sind, so schneidet man die Flügel und Beine bis ans Gelenke ab, bestreuet sie mit etwas Salz und spickt sie mit ziemlich starken Speckstreifen Hierauf thut man in ein Kastrol ein Stück Butter und ein Stück Speck, läßt

beydes braun werden, gießt Fleischbrühe, mit etwas Weinessig vermischt, darauf, würzt es mit einer ganzen Zwiebel, etlichen Lorbeerblättern, etwas Ingber und Pfeffer, und läßt es auf Kohlen zusammen durchschmoren. Zuletzt verdickt man es mit geriebenen Roggenbrod, thut, wenn man will, Kapern und Citronen hinzu, nimmt beym Anrichten die Zwiebel heraus, und würzt es noch ein wenig mit Muscatenblüthen.

Gedämpfte wilde Enten.

Wenn die Enten ebenfalls zuvor gebaitzt und mit Nägelein, Salz und Pfeffer eingerieben sind, zerläßt man in einem Geschirr, worin sie Platz haben, Butter, dämpft sie auf beyden Seiten gelb, gießt die Butter ein wenig ab, einen Löffel Fleischbrühe und etwas von der Baitze daran; wäre diese nicht mehr gut, so nimmt man etliche Eßlöffel frischen Essig dazu, ein Lorbeerblatt und einige Citronenscheiben darein, deckt die Enten zu, und dämpft sie fort, bis die Farce fertig ist. Zu dieser nimmt man die Leber, ein Stückchen Speck, eine Zwiebel und das Fleischigte vom Magen, hackt alles klein, röstet einen Eßlöffel Semmel- und halb soviel Weitzenmehl in Butter gelb, dämpft das Gehackte darin, thut es an die Enten, läßt sie langsam fortdämpfen, bis sie weich sind, und richtet sie dann an.

Wilde Enten zu braten.

Sind die Enten gerupft und rein geputzt, so
rden sie ausgenommen, sauber ausgewaschen,
Pfeffer, Salz und Nägelein eingerieben, ei-
nige

nige Citronenscheiben und ein Lorbeerblatt hineingesteckt, und ein Paar Tage in Essig gelegt. Wenn sie sollen gebraten werden, zweckt man sie auf, legt zu dem, was darin ist, nur noch ein Stückchen Butter, reibt die Enten auch von aussen mit Salz, Nägelein und Pfeffer ein, bedeckt sie mit einem Butterpapier, thut die Baitze, worin sie gelegen sind, nebst einem Löffel voll Fleischbrühe, etlichen Citronenscheiben, einem Lorbeerblatt und einigen Wacholderbeeren in die Bratpfanne, und brater sie unter fleissigem Begiessen langsam und saftig.

Gebratene Enten mit einer Zwiebelsauce.

Die Enten werden gehörig gahr und braun gebraten; alsdann schneidet man viel Zwiebeln scheibigt, läßt sie in Butter weich braten, streuet etwas Mehl dazu, und wenn dieses braun geworden, so gießt man Fleischbrühe hinzu, thut noch etwas gestossenen Pfeffer und geriebene Muscatennus darein, und wenn es kocht, werden die kaltgewordenen Enten dazu gelegt, und mit der Sauce noch etwas durchgekocht, damit diese dicklich werde. Wenn man bald anrichten will, so gießt man noch ein Paar Löffel Weinessig daran.

Einen welschen Hahn zu braten.

Sobald derselbe gestochen ist, schlägt man ihm noch warm die Brust ein, legt ein altes Tuch darauf, daß das Fleisch kein Loch bekommt, rupft ihn hierauf erst, brüht den Hals und die Füsse, und nimmt ihn dann warm aus. Am Kropf muß man sehr behutsam seyn, daß die Haut rein losgeschält wird, weil sie sehr fest hält. Nun klopft

man ihn erst durchaus, und haut die Füße halb ab. Soll eine Fülle darein kommen, so verfertigt man sie, wenn man keine Kastanien hat, von dem Magen und der Leber, schneidet beydes, nur die Haut von dem Magen ausgenommen, nebst einem Stückchen Speck, einer Zwiebel und etwas Petersilie klein, auch eine Semmel zu kleinen Stückchen, feuchtet diese mit 6 Eßlöffel voll süßen Rahm an, nimmt dann alles zusammen in eine Schüssel, Salz, Pfeffer und Muscaten dazu, rührt es mit 2 ganzen Eyern und dem Gelben von 2 andern an, womit der Kropf gefüllt wird; ist etwas übrig, so wird es vollends in den Bauch gethan, der welsche Hahn an beyden Orten zugenäht, hübsch aufgezweckt, mit Pfeffer und Salz eingerieben, der Kropf und die Brust mit Speck belegt, auf den Speck ein mit Butter bestrichener Bogen Papier gebunden, der welsche Hahn langsam gebraten. Er braucht 3 Stunden, bis er durchaus fertig ist. Wenn er auf der Schüssel ist, wird ihm ein Lorbeerstrauß in den Schnabel gesteckt.

Eine welsche Henne zu braten.

Wenn mit dieser, wie bey dem Hahne, verfahren worden, die Brust eingeklopft, und die Henne ausgenommen ist, wird der Kropf mit Salz, Pfeffer und Näglein eingerieben, statt der Fülle eine ganze Semmel darein gesteckt, der Kropf mit einen Faden zugebunden, der Leib ebenfalls eingerieben, und auch eine Semmel darein gethan, daß die Brust recht in die Höhe kommt. Dann zweckt man die Henne auf, spickt die Brust und die Schlegel,

gel, belegt sie noch dazu mit Speck, oder bindet auch nur ein mit Butter bestrichenes Papier darum. Wenn sie zuvor von aussen mit Salz, Pfeffer und Näglein bestreuet ist, wird sie langsam gebraten. Will man eine Fülle darin haben, so kann auch eine, wie bey dem Hahne, darein gemacht werden, nur sind die Kastanien zu schwer in den Kropf, in den Leib aber darf eine Kastanienfülle kommen.

Gefüllte junge Hühner.

Nachdem die Hühner sauber geputzt, macht man die Haut von der Brust los, hackt die Leber mit ein wenig Speck klein, macht eine Füllung wie zu Semmelklöschen, thut das Gehackte hinein, und füllt damit die Hühner. Die Haut auf dem Rücken aber muß man mit einem Messer die Länge herunter aufschneiden, daß sie nicht aufplatzen. Man bratet sie am Spies oder in der Röhre, und begießt sie fleißig mit Butter. Auf eben diese Art kann man auch junge Tauben zurichten.

Gespickte junge Hühner.

Man brüht sie, bricht das Brustbein aus, spickt sie mit kleingeschnittenem Speck, bestreuet ein mit Butter bestrichenes Papier mit Salz und Pfeffer, bindet es um die Hühner, legt in ihren Leib ein Stückchen Butter, etwas Salz und Petersilie, welches bey allem zahmen Geflügel geschieht, und thut in die Bratpfanne ein Lorbeerblatt, eine ganze Zwiebel, und ein Paar Citronenscheiben. Sobald sie gebraten sind, wird die Sauce durch den Schaumlöffel darüber gegossen.

Will man die jungen Hühner auf gewöhnliche Art gut braten, so ist die Hauptsache, daß sie nicht frisch, sondern schon einen Tag zuvor abgetan sind, wo man sie an den Spieß steckt, fleißig mit Butter begießt, und langsam bratet.

Einen Kapaun zu braten.

Bey allen großen Geflügel ist die Hauptsache, es trocken zu rupfen, den Hals und Füsse aber zu brühen. Auf diese Art wird er behandelt, ausgenommen, die Brust eingeklopft, und der Kapaun aufgezweckt; in den Leib kommt ein Stückchen Butter, etwas Petersilie, ein wenig Thymian, ein Paar Citronenscheiben und Salz. Dann kann er gespickt, oder auch ungespickt mit Speck verbunden, und langsam gebraten werden.

Rebhühner in sauern Rahm zu braten.

Man reinige und putze die Rebhühner wohl, spicke sie zierlich, salze sie inwendig ein wenig ein, brate sie in saurem Rahm, begieße sie fleissig, und belege sie beym Anrichten mit Citronenscheiben.

Gebratene Krammetsvögel.

Wenn sie gerupft sind, werden die Köpfe oben eingesteckt, oder auch um die Flügel geschrenkt. Man kann sie ganz ausnehmen, oder auch nur den Magen heraus ziehen. Dann werden sie mit Näglein, Salz und Pfeffer bestreuet, entweder an einem Lerchenspieß gesteckt, oder in ein breites Geschirr mit zerlassener Butter gethan, und auf beyden Orten saftig gebraten. Hierauf röstet man

eine

eine Handvoll Brosamen in Butter gelb, thut, wenn die Vögel angerichtet sind, auf jedem Vogel einen Eßlöffel voll von dem geröstetem Brod, und garnirt die Schüssel mit Petersilie.

Lerchen zu braten.

Sind die Lerchen sauber geputzt und geschränkt, so werden sie mit Pfeffer, Salz und Näglein eingestreuet, an einem Lerchenspieß gesteckt, und mit Butter saftig auf Kohlen gebraten, damit keine Flamme daran kommt. Wenn sie halb fertig sind, reibt man eine Handvoll Brodbrosamen auf dem Reibeisen, vermengt es mit Salz, Näglein und Pfeffer, überstreuet die Lerchen damit dick, und bratet sie so lang vollends aus, bis das Brod gelb ist. Man kann sie auch in einem Kastrol oder Tiegel braten.

Gedämpfte Tauben.

Wenn die Tauben rein gemacht und gewaschen sind, so nimmt man die Herzen, Magen und Lebern, hackt sie klein, rührt sie mit Butter, dem Gelben von etlichen Eyern, Semmelkrume, Muscatenblumen und Thymian zu einem lockern Taige, und füllet ihnen denselben in die Kröpfe; alsdann läßt man sie in einem Kastrol etwas braten, daß sie gelbbraun werden, thut hierauf ein wenig Fleischbrühe, Muscatennus, einige Scheiben Citrone, auch etliche Löffel Kapern dazu, und läßt sie gahr schmoren. Zuletzt thut man etwas Mehl in Butter gebraten, oder auch Semmelkrume an die Brühe.

Junge Tauben zu füllen und zu braten.

Wenn die Tauben gerupft, ausgenommen und gesäubert sind, so nehme man die Mägen und Lebern davon, und hacke sie klein, thue Butter in eine Pfanne, quirle etliche Eyer, schütte sie in heisse Butter, und rühre sie, bis sie dicklich werden; alsdann thue man die gehackten Mägen und Lebern auch hinzu, würze es mit etwas Ingber, Pfeffer, Muscatennuß und Salz, rühre alles wohl unter einander, fülle es in die Tauben, und brate sie gehörig gahr.

Auf eine andere Art die Tauben zu füllen und zu braten.

Wenn die Tauben gehörig gerupft und gereiniat sind, so nehme man sie aus, hacke Magen und Lebern mit ein wenig Weißbrod, einem Stück Speck, Majoran und Peterfilie ganz klein, thue es in einen Tiegel, und zu jeder Taube ein Ey, etwas Ingber, Pfeffer, Muscatennuß, Salz, und ein wenig frische Butter, lasse es mit einander warm werden, fülle die Tauben damit, und dämpfe sie in einer Pfanne. Man kann auch ein wenig Scharlotten schneiden, und zu den Tauben in die Dämpfpfanne legen, etwas Weineßig daran gießen, mit Würznelken würzen, alsdann gehörig schmoren, und wenn sie braun sind, anrichten.

f) Wildpret.

Einen guten Wildpretsbraten zu braten.

Man häute ihn wohl ab, salze und würze ihn mit Nelken und Neuewürz, stoße dann Wachol-

der,

der, Roßmarien und Lorbeerblätter, womit man selbigen ebenfalls bestreuet, gießt kochenden Weinessig darüber, stellt ihn zugedeckt im Keller, und wendet ihn fleißig um. Nachdem er 5 bis 6 Tage gestanden, spickt man ihn gut, bestreuet ihn mit vorhergenanntem Gewürz, er mag am Spies oder in der Pfanne gebraten werden; begießt ihn Anfangs nur mit frischer Butter, bis er abgebräunt ist, dann aber mit Essig und guten sauern Rahm. Ist er nun ganz fertig, so menget man geriebenes schwarz Brod, Nelken, Zimmet, ein wenig Zucker und feingeriebene Citrone unter einander, bestreuet ihn dicht damit, und wenn er angerichtet ist, so begieße man ihn mit heisser Butter, und bestreue ihn nochmals mit Citrone, wo er dann gut ist.

Hirschschaale zu dämpfen.

Die wird stark geklopft, gehäutet, mit Salz, Pfeffer und einigen zerknirschten Wacholderbeeren eingerieben, dann einige Tage in Essig eingelegt. Wenn sie gebraucht werden soll, legt man in ein tiefes Geschirr 2 handgroße Speckscheiben, nebst einer Hand voll grobgeschnittener Zwiebeln, das Hirschfleisch darauf, auf diesem wieder so viel Zwiebel, ein Stück Brodrinde, eine halbe zerschnittene Citrone, ein Lorbeerblatt, etliche ganze Nägelein und Pfeffer, oder statt des Gewürzes ein wenig von allen Sorten Kräutern dazu, gießt ein Viertelmas Essig, 2 Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser daran, deckt es dann fest zu, und läßt es langsam aufkochen, bis das Fleisch mürb, und

die Sauce kurz eingekocht ist. Alsdann wird das Fleisch heraus genommen, die Sauce durchgepreßt, das Fett davon abgeschöpft, und wieder an das Fleisch, nebst einem Eßlöffel voll Kapern und ein viertel Maas sauren Rahm gethan. Wenn die Schale noch eine Zeitlang gekocht hat, wird sie angerichtet.

Rehschlegel oder Ziehmer zu braten.

Dieser wird wie gewöhnlich gebaitzt, gehäutet und gespickt, mit Nägelein, Salz und Pfeffer eingerieben. Streuet man ein wenig Semmelmehl darüber, so ist es wegen der Sauce immer gut, auch ist es sicherer im Braten, wenn der Schlegel oder Ziehmer mit einem bestrichenen Butterpapier bedeckt wird. Er kann mit oder ohne Rahm gebraten werden. In die Bratpfanne nimmt man wie gewöhnlich die Baitze. Der Braten muß sehr fleißig begossen werden.

Hirschziehmer sauer zu braten.

Wenn man einen Hirschziehmer oder Keule erhält, und man nicht gleich Gebrauch davon machen will, so hält sich dasselbe in Essig recht gut, wenn man es auf folgende Art zurichtet: Man wässert dasselbe zwey bis drey Stunden in frischem Wasser ein, wäscht es alsdann rein ab, legt es in eine Mulde, bestreuet es mit Salz, und gießt gutes Bier- oder Weinessig darauf, thut etwas Lorbeerblätter und englisches Gewürz daran, und läßt es zugedeckt stehen, so erhält es sich einige Wochen. Endlich, wenn man Gebrauch davon machen will, so spickt man es mit Speck gehörig, setzt es in einer Bratpfanne in den Bratofen, und bra-

ket es mit Butter gahr. Man kann es auch noch mit Essig begiessen.

Haasenbraten.

Wenn es die Jahreszeit erlaubt, lasse man den Haasen einige Tage in der Luft hängen; dann ziehe man alle Häute behutsam ab, wasche ihn einigemal sauber, spicke ihn dann recht gut mit Speck, und lege ihn in eine Bratpfanne, nehme guten scharfen Bieressig, gieße davon soviel auf den Haasen, daß er übersteht, werfe hinlänglich Salz, einige Lorbeerblätter, und einige Gewürznelken hinein, decke ihn zu, und lasse ihn 1 oder 2 Tage an einem kühlen Orte stehen. Brate ihn dann in der Baitze saftig, und begiesse ihn kurz vor dem Anrichten reichlich mit heisser Butter.

Will man den Haasen in saurem Rahm braten, so wird ein Theil von der Baitze vor dem Zusetzen hinweg gegossen, und wenn er halb gahr gebraten ist, wird ein halbes Maas saurer Rahm hinzugethan, fleißig begossen, bey gelindem Feuer vollends gahr gebraten und beym Anrichten mit Citronenscheiben gehörig belegt.

IX. Sulzen, Gelees und Compots.

Preßkopf.

Ein halbes oder ganzes Rindsmaul kocht man in Salzwasser recht weich, einen halben Schweinskopf, 4 Schweinsohren nebst 2 Schweinszungen ebenfalls in Salzwasser weich, wie auch eine geräucherte Rindszunge. Wenn das Fleischwerk sich von den Beinen losschält, ließt man sie sauber von dem

schöpft das Schaumigte mit einem Eßlöffel fleißig ab. Wenn sie kurz eingekocht sind, richtet man sie auf einen Teller an, streut ein wenig gestoßenen Zimmt darüber, und giebt sie kalt.

Compot von Mispeln.

Man läßt die gesäuberten Mispeln in brauner Butter in einen Tiegel oder Pfanne braun werden; wenn sie gahr sind, giebt man ein halb Nösel rothen Wein hinzu, kocht alles dick, und servirt sie mit bestreutem Zucker.

Zwetschgencompot.

Aus den Zwetschgen werden die Kerne gemacht, alsdann mit etwas klarem Zucker aufgesetzt, und so läßt man sie ohngefähr eine halbe Stunde langsam kochen. Man richtet sie dann auf in Butter geröstete Semmelscheiben, oder auch so an, kalt oder warm, nach Belieben.

Compot von Quitten.

Die Birnenquitten sind besser hiezu, weil sie sich schöner kochen als die Aepfelquitten, diese hingegen taugen besser zur Marmelade. Man schält also Birnenquitten, schneidet sie in 2, und wenn sie groß sind, auch in 4 Theile, das Steinigte sauber heraus, macht in einer Pfanne Wasser, siedet die Quitten weich darin, nimm sie wieder auf eine Schüssel heraus, setzt dann erst 1 halb, auch 1 Maas ein, nachdem es viel oder wenig Quitten sind, zu einem Stück Zucker zu, thut ein Stückchen Zimmet, etwas Citronenschaale und 3 ganze Näglein darein. Sobald der Wein siedet, legt man die

die Quitten nebst den in ein Tuch gebundenen Kernen derselben darein, deckt sie zu, kocht sie wie die Birnen langsam auf Kohlen. Wenn sie zu einer kurzen Gelee eingekocht sind, legt man die Quitten auf eine Schüssel, gießt die Gelee darüber, und bestreut sie mit kleingeschnittenen Citronen- oder Pomeranzenschaalen.

Anmerkung. Die Ursache, warum die Quitten zuvor in Wasser gesotten werden, ist, daß ihnen dadurch das Rauhe benommen wird.

Kalte Schaale.

Man nimmt 2 Hände voll schwarze Brodbrosamen, das an einer Citrone Abgeriebene nebst dem Saft derselben, eine starke Hand voll geriebenen Zucker, ein Zuckerlöffelchen gestoßenen Zimmt und einen Viertling gewaschene kleine Rosinen, macht dies alles mit einem starken halben Maas guten Wein und einem Glas Wasser unter einander, läßt sie recht kalt werden, und giebt sie.

Gewöhnliche kalte Schaale von Erdbeeren.

Die zuvor gelesenen und gewaschenen Erdbeere thut man in eine Percellainschüssel, 2 Hände voll gestoßenen Zucker, nebst einem Zuckerlöffelchen Zimmt darein, gießt ein halb Maas guten Wein daran, läßt sie eine Zeit lang stehen, und stellt sie auf.

Man kann auch statt den Wein süßen Rahm darüber gießen, und in diesem Fall etwas weniger Zucker und Zimmt daran nehmen.

Kalte Schaale von durchgetriebenen Erdbeeren.

Man nimmt anderthalb bis 2 Maas Erdbeere

dem Fleisch aus, säubert das Maul von dem Unreinen, schält die Zungen, thut dann alles zusammen bis auf die geräucherte Zunge in ein Kastrol, die kleingeschnittene Schaale von einer halben Citrone, ein halbes Kaffeelöffelchen voll grobgestossenen Pfeffer, ein wenig Nägelein und etwas Muscatennuß dazu, gießt ein halb Maas guten Essig, und von der gesottenen Brühe, welche kein Fett hat, so viel darüber, bis es recht über das Fleisch geht, setzt es auf Kohlen, läßt es noch eine halbe Stunde zusammen kochen, nimmt dann das Fleisch auf ein Bret, schneidet dasselbe zu Stückchen, die Ohren und Zungen aber länglicht, ist die zurückgelassene Brühe in der Säure und in Salz recht, so wird sie durch ein Tuch gegossen. Nun nimmt man entweder 2 blecherne Anisformen oder eine runde Schüssel, legt in letzteres ein weisses, zuvor naßgemachtes Tuch, von den geschnittenen Sachen darein, streuet über jedes Geleg ein wenig Pfeffer, und kleingeschnittene Citronenschaalen. Sobald das Fleisch alles darin ist, gießt man die durchgelaufene Sulz darüber, deckt es mit einem reinen Bret zu, und beschwert es. Wenn es fest gestanden ist, wird es aus der Presse genommen, und in ein reines mit Essig angefeuchtetes Tuch geschlagen. Zum Gebrauch werden dünne Schnitten abgeschnitten, mit Essig, Pfeffer und feingeschnittenen Zwiebeln aufgestellt.

Preßkopf von Rindfleisch.

Der Rindskopf bestehet, wie bekannt, mehrentheils aus Knochen, und wenigem Fleische. Weil dieses nun aus der Ursache nicht zum Pökel-

oder

oder andern Zurichtungen so vortheilhaft kann gebraucht werden, so pflegt man das Fleisch davon am liebsten zur Sulze oder Preßkopf anzuwenden. Weil auch das Fleisch vom Halse eines Rindes eben nicht das beste ist, so kann man es ebenfalls zur Sulze, und zugleich auch die Füße, die man ohnedem sonst nicht recht nützen kann, mit anwenden, und man verfährt dabey folgendergestalt:

Man nimmt einen Rindskopf und Halsfleisch nach Belieben, läßt es in Wasser und Salz gahr kochen; in ein anderes Geschirr legt man 4 Pfund Schweinefleisch vom Rücken, kocht auch dieses allein mit Wasser und Salz gahr, jedoch nicht zu weich; desgleichen kocht man auch die Rindsfüße allein in Wasser und Salz, und wenn diese weich gekocht sind, so putzt man sie sauber ab, macht alle Knochen heraus, und wirft sie in kaltes Wasser; das Fleisch vom Kopf und Hals putzt und schneidet man ganz klein, von dem fetten Schweinefleisch schneidet man die Schwarte ab, schneidet das Fleisch würflicht, und eben so das Fleisch von den Füßen. Nunmehr schüttet man alles in einen großen verhältnißmäßigen Tiegel, thut hierzu etwas gestoßenen Pfeffer, Ingber, ein wenig Muscatenblumen, Würznelken, fein und länglich geschnittene Citronenschaalen, feingehackte Zwiebeln, feingeriebenes Basilienkraut und Salz, gießet etwas von der Brühe, worin die Füße gekocht worden, darauf, aber nur so viel, daß alles darinnen kochen kann; setzet alsdann das Geschirr auf Kohlen, und läßt es gut durchkochen; rühret es öfters, damit es nicht anbrenne, aber so, daß es auch nicht klein gerührt wird. Nunmehr nimmt

man

man das Geschirr vom Feuer, legt in eine tiefe Schüssel eine mit Wasser etwas naßgemachte grobe Serviette, schüttet das Fleisch darein, fasset die Serviette dicht um das Fleisch zusammen, und bindet sie dicht an dem Fleisch mit einem Bindfaden; legt nun diese Serviette in eine Presse oder zwischen ein Paar Breter, die man mit Steinen beschwert, und läßt es so lange liegen, bis es ganz kalt ist, alsdann wird es unter der Presse hinweg und aus der Serviette herausgenommen. Diese Sulze dauert an einem kühlen Orte, bey kalter Witterung aufbewahrt, etliche Wochen. Sie wird in Scheiben geschnitten, mit Weinessig, kleingehackter Petersilie und Pfeffer begossen.

Eine Sulz von Kalbsfüssen mit Rosinen.

In 6 bis 8 Kalbsfüsse werden nur hin und her kleine Schnitte gemacht, die Kalbsfüsse in der Mitte zerhauen, in einem neuen 2 Maasgeschirr mit Wasser zugesetzt, und so lange gesotten, bis die Füsse ganz weich, und noch ein und ein halb Maas Sulz übrig ist. Man gießt sie dann durch ein reines Tuch, läßt sie über Nacht stehen, nimmt das Fett mit einem Eßlöffel rein ab, die Sulz aber in ein Kastrol oder zinnerne Schüssel, der Satz vom Boden muß ganz zurück bleiben. Ist die Sulz fest, so gießt man ein halb Maas Wein daran. Einen Viertelring Zucker, von zwey Citronen den Saft, und die kleingeschnittene, oder am Zucker abgeriebene Schaalen, für 1 Kr. in ein Tuch gebundenen Safran, ein Stückchen ganzen Zimmet, und drey ganze Nägelein, dies siedet man zusammen eine Viertelstunde auf Kohlen, thut es auch zur Sulz, schlägt

3 Eyerweiß zu Schaum, rührt ihn langsam an die Sulz, und läßt sie durch eine Serviette laufen. Auf eine Schüssel, worein die Sulz kommen soll, werden 4 Loth reingewaschene kleine Rosinen gethan. Sobald die Sulz ein wenig abgekühlt ist, wird sie über die Rosinen gegossen. Diese Sulz ist sehr gut für Kranke. Wer den Wein nicht gern hat, kann mehr Citronensaft dazu nehmen.

Sulz von Ochsen- oder Kalbsfüssen.

Zwey Ochsen- oder vier Kalbsfüsse werden zerhauen, gewaschen und mit Wasser, nebst ein halb Maas Essig zugesetzt. Das Geschirr zu Sulzen darf aber niemals zu groß seyn, sondern nur, daß die Füsse immer Platz haben. Einen Viertling Hirschhorn bindet man in ein Tüchlein, und setzt es mit den Füssen zu. Wenn sie recht weich sind, gießt man die Sulz durch ein Tuch, läßt sie erkalten, schöpft dann das Fett rein davon ab, schüttet die klare Sulz nebst ein halb Maas rechten guten Wein in ein Geschirr, thut ein Stückchen Citronenschaale, ein viertel Pfund Zucker, ein Stückchen ganzen Zimmet, etliche Cubebenkerne, und ebensoviel Cardemomen dazu, soviel ganzen Safran daran, daß die Sulze eine gelbe Farbe bekommt. Sobald dies unter einander gekocht hat, schlägt man das Weisse von vier Eyern zu Schaum, und rührt es an die Sulz, bis sie gerinnt, läßt sie dann durch eine Serviette laufen damit sie hell wird. In die Schüssel, worein die Sulz kommen soll, können zartgeschnittene und geschälte Mandeln, Pistazien und geschnittener Citronat gestreut werden. Hierauf gießt man die Sulz darein, und läßt sie stehen.

Gesulztes schwarz Wildpret.

Die Rippen, oder ein Stück von der Brust, sind am besten dazu. Das Fleisch wird zu kleinen Stückchen gemacht, mit halb Wasser und halb Essig, Lorbeerlaub und einige Citronenscheiben zugesetzt, so bald es weich ist, auf eine Schüssel gelegt, und von den stärksten Beinen gereiniget. Zur Sulz setzt man 4 bis 5 zerhauene Kalbsfüße, mit Wein, Essig und Wasser zu gleichen Theilen zu, gießt die Brühe, worin das Wildpret gesotten worden ist, auch daran, und nimmt etwas ganzes Gewürz, oder Kräuter, einige Citronenscheiben und ein Paar ganze Zwiebeln dazu. Wenn die Füße weich sind, wird die Sulz durch einen Seiher in ein Kastrol gegossen, das Fett sauber davon abgeschöpft, die Sulz auf Kohlen heiß erhalten, das Weiße von 6 Eyern zu einen Schaum geschlagen, und an die Sulz gerührt, bis sie wie eine Eyergerste gerinnt, dann eine Serviette an 4 Stuhlfüße gebunden, und von der Sulz langsam darein gegossen. Wenn es nicht gleich hell lauft, so wird es wieder aufgegossen, bis es ganz hell ist. Kommt es auf Porcellain, so legt man das Wildpret gleich darein, daß die Schwarte in die Höhe steht. Sobald die Sulz abgekühlt ist, wird sie über das Wildpret gegossen. Ist es gestanden, so garnirt man es mit Citronenscheiben, ausgeschnittenem Lorbeerlaub und Pistazien. Soll es in eine Form gesulzt werden, so muß man die Schwarte unten hin legen, daß sie im Umstürzen über sich steht. Es kann ein wohlverzinnter Kastrol oder eine runde Porcellainschüssel seyn. Beym Sulzen muß immer zuerst 2 Finger hoch Sulz in das Geschirr gethan, und wenn die Sulz fest ge-

stan-

standen ist, das bestimmte Fleisch dicht zusammen darauf gelegt werden.

Eyerkäs.

Zu einem Maas süßer Milch rührt man 12 Eyer mit 1 halben Maas saurer Milch stark in einem Topf, macht die Milch mit einem Stückchen Zucker siedend, rührt die Eyer langsam darein, und läßt es unter beständigem Rühren auf dem Feuer zusammen gehen, aber ja nicht hart werden. Hierzu gehört eine Form mit vielen ganz kleinen Löchern, wie ein Herz, Rose oder Lilie gestaltet. Von Blech kann sie jeder Flaschner machen, sie muß aber 3 oder 4 kleine Füße haben, damit das Käswasser desto besser ablaufen kann, und der Rand einer Hand hoch seyn; dann wird der Käs in die Form gegossen, in 2 Stunden ist er abgelaufen, nach deren Verfluß auf eine Schüssel gestürzt, eine gelbe oder weisse Milch darüber gemacht, und der Käs mit Blumen geziert.

Compot von Aepfeln.

Man schält die Aepfel und schneidet sie in der Mitte durch. In ein Kastrol thut man ein halb Maas Wein, ein Viertelmaas Wasser, einen Viertling Zucker, ein Stückchen Citronenschaale, ein Stückchen ganzen Zimmet und 2 Nägelein. Wenn dies zusammen siedet, lezt man die geschälten Aepfel verkehrt darein, sie dürfen hart nebeneinander, aber nicht aufeinander liegen, und werden mit einem Deckel, der nicht über das Geschirr geht, zugedeckt, und schnell über dem Feuer gekocht; dann setzt man sie weg, deckt den Deckel aber ja nicht

auf, bis sie eine Zeit lang gestanden sind, weil die Aepfel durch das Kochen zerfallen, durch den Dampf des Deckels aber sich wieder zusammenziehen, hierauf werden die Aepfel auf eine Schüssel gelegt. Ist der Saft ganz eingekocht, so wird ein Glas Wein nebst einem Stückchen Zucker in einem Kastrol gesotten, bis es eine kurze Gelee hat, dann dasselbe über das Compot gegossen.

Compot von Aepfeln auf eine andere Art.

Man schält nach Belieben oder Bedarf eine Quantität Borstorferäpfel, kocht die Schaalen ohngefähr eine Stunde im Wasser; alsdann kocht man die Aepfel in weissem Wein und dem Wasser von den Schaalen und den Saft von einer Citrone, ein wenig Zimmt und Zucker in einem Kastrol rasch; sobald die Aepfel weich genug sind, werden sie herausgenommen und trocken in eine Schüssel gelegt; die Brühe muß dicklich einkochen; thut man hiervon etwas auf einen zinnernen Teller, und es gallert, so gießt man die Masse auf einen Teller, streuet länglich geschnittene Citronenschaalen darauf, ist sie kalt, so schneidet man sie in Stücken und belegt den Compot damit.

Compot von ganzen Birnen.

Dies müssen gute Birnen, in der Größe wie Eyerbirnen oder auch etwas kleiner seyn, aber sämmtlich ihre Stiele haben. Man schält sie, schneidet den Butzen oben heraus und ein wenig von dem Stiel weg, stellt dann alle aufrecht in ein Kastrol, gießt ein halb auch 1 Maas Wein darüber, je nachdem es viel oder wenig Birnen sind, thut ein gutes Stück

Zucker

Zucker, ein Stückchen ganzen Zimmet, 4 ganze Nägelein, ein Paar Stückchen Citronenschaale, für 1 bis 2 Kr. spanischen Flor dazu, setzt dies alles zusammen auf Kohlen, deckt es zu, kocht es so lange, bis die Birnen weich sind, und die Sauce kurz eingekocht ist; alsdann stellt man sie in eine Schüssel aufrecht, und läßt die Sauce durch einen engen Seiher an die Birnen laufen.

Es können auch große Birnen in zwey Theile geschnitten, auf diese Art gekocht, und als Compot gegeben werden.

Compot von Birnen auf andere Art.

Man schält eine beliebige Menge Birnen, welche noch nicht weich sind, und kocht sie in einem Kastrol oder Tiegel mit etwas Wein, ein wenig Zucker und Zimmt weich, alsdann werden sie auf eine Salatschüssel gelegt; die übrige Sauce muß ganz einkochen, und sodann wird sie warm über die Birnen gegossen.

Compot von Kirschen.

Die Kirschen werden abgestielt, die Kerne herausgemacht und mit etwas Zucker gut eingekocht; alsdann wird auf Zucker abgeriebene Citronenschaale darüber gestreuet und zum Speisen gegeben.

Compot von Kirschen auf eine andere Art.

Man nimmt aus 1 Pfund sauren und 1 Pfund schwarzen Kirschen die Steine. Zu 2 Pfund Kirschen thut man einen Vierting Zucker in ein reines Geschirr, die ausgesteinten Kirschen nebst den Saft dazu, läßt sie langsam auf Kohlen kochen, und

schöpft das Schaumigte mit einem Eßlöffel fleißig ab. Wenn sie kurz eingekocht sind, richtet man sie auf einen Teller an, streut ein wenig gestoßenen Zimmt darüber, und giebt sie kalt.

Compot von Mispeln.

Man läßt die gesäuberten Mispeln in brauner Butter in einen Tiegel oder Pfanne braun werden; wenn sie gahr sind, giebt man ein halb Nösel rothen Wein hinzu, kocht alles dick, und servirt sie mit bestreutem Zucker.

Zwetschgencompot.

Aus den Zwetschgen werden die Kerne gemacht, alsdann mit etwas klarem Zucker aufgesetzt, und so läßt man sie ohngefähr eine halbe Stunde langsam kochen. Man richtet sie dann auf in Butter geröstete Semmelscheiben, oder auch so an, kalt oder warm, nach Belieben.

Compot von Quitten.

Die Birnenquitten sind besser hiezu, weil sie sich schöner kochen als die Aepfelquitten, diese hingegen taugen besser zur Marmelade. Man schält also Birnenquitten, schneidet sie in 2, und wenn sie groß sind, auch in 4 Theile, das Steinigte sauber heraus, macht in einer Pfanne Wasser, siedet die Quitten weich darin, nimm sie wieder auf eine Schüssel heraus, setzt dann erst 1 halb, auch 1 Maas Wein, nachdem es viel oder wenig Quitten sind, mit einem Stück Zucker zu, thut ein Stückchen Zimmet, etwas Citronenschaale und 3 ganze Nägelein darein. Sobald der Wein siedet, legt man

die

die Quitten nebst den in ein Tuch gebundenen Kernen derselben darein, deckt sie zu, kocht sie wie die Birnen langsam auf Kohlen. Wenn sie zu einer kurzen Gelee eingekocht sind, legt man die Quitten auf eine Schüssel, gießt die Gelee darüber, und bestreut sie mit kleingeschnittenen Citronen- oder Pomeranzenschaalen.

Anmerkung. Die Ursache, warum die Quitten zuvor in Wasser gesotten werden, ist, daß ihnen dadurch das Rauhe benommen wird.

Kalte Schaale.

Man nimmt 2 Hände voll schwarze Brodbrosamen, das an einer Citrone Abgeriebene nebst dem Saft derselben, eine starke Hand voll geriebenen Zucker, ein Zuckerlöffelchen gestoßenen Zimmt und einen Vierting gewaschene kleine Rosinen, macht dies alles mit einem starken halben Maas guten Wein und einem Glas Wasser unter einander, läßt sie recht kalt werden, und giebt sie.

Gewöhnliche kalte Schaale von Erdbeeren.

Die zuvor gelesenen und gewaschenen Erdbeere thut man in eine Porcellainschüssel, 2 Hände voll gestoßenen Zucker, nebst einem Zuckerlöffelchen Zimmt darein, gießt ein halb Maas guten Wein daran, läßt sie eine Zeit lang stehen, und stellt sie auf.

Man kann auch statt den Wein süßen Rahm darüber gießen, und in diesem Fall etwas weniger Zucker und Zimmt daran nehmen.

Kalte Schaale von durchgetriebenen Erdbeeren.

Man nimmt anderthalb bis 2 Maas Erdbeere

in ein Sieb, zerdrückt sie mit einem Löffel, bis keine Beere mehr ganz ist, treibt sie dann mit ein halb Maas, auch etwas mehr guten alten Wein durch, reibt eine Citrone an Zucker ab, und stößt 1 Quint Zimmt. Wenn die durchgetriebenen Erdbeeren in der Schüssel sind, rührt man das an der Citrone Abgeriebene, den Zimmt und noch so viel Zucker darein, bis es seine gehörige Süsse hat, stellt es dann in den Keller, damit es recht kalt wird.

Von frischen Himbeeren kann man eben auch eine solche Schaale machen. — Diese kalte Schaalen können mit Biscuit, oder mit geröstetem Milchbrod belegt werden.

X. Sallate.

Bohnensallat.

Zu diesem gehören ganz kleine Bohnen. Sind sie aber groß, und noch ohne Kerne, so werden sie der Länge nach zart geschnitten, in siedendem Salzwasser schnell gesotten, hierauf abgegossen, mit kaltem Wasser abgegößt, auf einem Tuch ein wenig abgetrocknet, in eine Schüssel gethan, kleingeschnittene Zwiebel mit Pfeffer, Salz, Essig und Oel unter einander gemacht, und über die Bohnen gegossen.

Carviolsallat.

Wenn der Carviol stückweise sauber geputzt worden, so läßt man ihn im Wasser kochen, und alsdann kalt werden, und wenn das Wasser abgegossen, kann man ihn mit Provenceröl, Weinessig,

sig, Capern, Oliven, Salz und Pfeffer anrichten.

Cichoriensallat.

Man nimmt junge grüne Cichorien, putzt und wäscht sie, thut etwas Charlotten dazu, und macht es mit Oel und Essig an.

Gesottener Cichoriensallat.

Wenn die Cichorienwurzeln gehörig geputzt und länglich geschnitten sind, lasse man sie im Wasser sieden und kalt werden; giesse das Wasser ganz davon, und richte sie mit gutem Oel, Essig und Zucker an.

Heringssallat mit Kartoffeln.

Es werden etliche Kartoffeln gesotten, geschält, und sobald sie kalt sind, zu Scheiben geschnitten. Hierauf schneidet man einen geputzten Hering, eine Zwiebel und etliche Aepfel zu Brocken, mengt dies alles unter einander, etwas Pfeffer und ein wenig Salz darunter und macht sie mit Essig und Oel gut an.

Hopfensallat.

Sind die Hopfen schon grün und doch noch zart, so werden sie gewaschen, in Büschelchen gebunden, und im Salzwasser gesotten. Wenn sie wieder abgegossen, und mit kaltem Wasser abgeflößt sind, drückt man sie mit der flachen Hand ein wenig aus, rührt das Gelbe von 2 hartgesottenen Eyern mit kleingeschnittenen Schnittlauch oder Petersilie, Salz, Pfeffer, Essig und Oel recht unter einander,

legt die Hopfen der Ordnung nach auf eine kleine Schüssel, und gießt das Angerührte darüber.

Hopfensalat auf andere Art.

Wenn der jungaufgekeimte Hopfen, ehe er Blätter ausschlägt, abgestochen und sauber geputzt ist, läßt man ihn in Wasser weichsieden, und kalt werden. Ist das Wasser davon abgegossen, so wird Oel und Essig darüber gegeben.

Kartoffelsalat.

Die Kartoffeln werden in Wasser gehörig gahr gekocht, alsdann geschält, in Scheiben geschnitten, auf einen Teller gelegt, mit gutem Oel und Essig übergossen, und ein wenig gestoßenen Pfeffer darüber gestreuet.

Braunkohlsalat.

Die Herzen vom Braunkohl werden in Wasser und Salz ein wenig gekocht, dann ausgedrückt, in die Schüssel gethan, Baumöl und Essig darauf gegossen, und etwas Pfeffer darüber gestreuet.

Salat von Braunkohlsprossen im Frühjahr.

Diese muß man abbrechen, wie Salatstöckchen putzen, und nur die äußere Blätter davon thun. Wenn sie nun gewaschen, in siedendem Salzwasser ganz schnell, und nur so lange als ein Paar weiche Eyer, gesotten, wieder abgegossen, mit kaltem Wasser abgeflößt, und recht abgelaufen sind, werden sie mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Essig und Oel gut angemacht.

Salat von römischen Kohl- (Mangold-) stielen.

Dies müssen Stiele von dem breiten Schweizerkohl seyn, welche schön weiß sind. Diese zieht man ab, schneidet sie der Länge nach ganz zart, wie Endivien, siedet sie im Salzwasser weich, doch aber nicht zu sehr, gießt es ab, und kaltes darüber. Erlaubt es die Zeit nicht, sie ablaufen zu lassen, so nimmt man sie in eine Serviette, und schlenkert sie aus, zerdrückt das Gelbe von 2 hartgesottenen Eyern, gießt etliche Löffel voll gutes Oel, und eben so viel, oder noch mehr, guten Essig daran. Wenn dies wie ein Crem recht untereinander gerührt ist, werden die Stiele damit angemacht.

Krautsalat mit Trauben.

Man schneidet ein Krauthaupt fein, überstreut das Geschnittene mit Salz, und mengt es unter einander, deckt es zu, läßt es bey gelinder Wärme stehen, schneidet einen Vierting Speck klein, macht ihn in einen Tiegel heiß, gießt ein Glas, auch etwas mehr, guten Essig dazu, zupft 2 schwarze und 2 weiße Trauben ab, zerdrückt die Beere mit einem Eßlöffel auf einen Teller ein wenig, nimmt sie sammt den Saft zu den Essig, läßt es ein wenig aufkochen, drückt den Salat indessen aus, legt ihn in das bestimmte Geschirr, gießt den Essig mit den Trauben darüber, macht ihn wohl untereinander, und giebt ihn gleich warm zu Tisch.

Kürbisfalat

Der Kürbis wird in kleine Stücken geschnit-

ten, in Wasser übergekocht, dann abgeseiht, ausgekühlt in die Schüssel gethan, gesalzen und gepfeffert, Essig und Baumöl darauf gegossen, und klein geschnittene Citronenschaalen darüber gestreuet.

Sallat von Ochsenmaul.

Man putzt dieses sauber, siedet es im Salzwasser recht weich, nimmt es auf eine Schüssel, und thut, so lange es noch warm ist, die Beine heraus. Wenn es kalt ist, und man davon brauchen will, wird es zart geschnitten, und mit kleingeschnittenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Oel und Essig gut angemacht.

Geschmorte Pflaumen als Sallat.

Die frischen Pflaumen werden in kochendes Wasser gelegt, so kann man die Haut leicht abziehen; die Kerne werden heraus gemacht, und man sezt sie mit etwas Wein, Zucker und Citronat aufs Feuer und läßt sie gahr kochen. Wenn sie gut sind, und die Brühe wie ein Julep ist, so richtet man sie in einer Sallatschüssel an, und bestreuet sie noch mit etwas Zucker und Zimmt. Auf eben die Art kann man auch Pfirschen und Aprikosen zurichten.

Sallat von Quitten.

Die Quitten werden geschält, von einander geschnitten, die Kerne ausgestochen, in etwas Wein und Zucker weich gekocht, solche mit einem Schaumlöffel heraus gethan, an gelbe Citronenschaalen etwas Zimmt und Nelken gegeben, dicke einsieden lassen, dann durchgeseiht an die Quitten gegossen.

Sal-

Sallat von rothen Rüben.

Man kocht die rothen Rüben im Wasser gahr, schält die Haut davon ab, schneidet sie in Scheiben, legt sie schichtweise in einem steinernen Topf, und zwischen jede Schicht würflich geschnittenen guten Meerrettig und etwas Anis, gießt alsdann Wein- oder guten Biereßig darüber, verbindet den Topf, läßt sie etliche Tage stehen, und braucht sie hernach als Sallat zu verschiedenen Braten.

Sardellensallat.

Wenn die Sardellen sauber geputzt, die Grä-ten gehörig abgesondert sind, und sie eine Weile im Wasser gelegen haben, so theilet man sie noch ein-mal, und richtet sie auf dem Teller wie ein Kreuz an; dazwischen legt man feingeschnittene geräucher-te Salvelat- oder andere gute Knackwurst und Ka-pern, und in der Mitte noch einen Kabernberg, und gießt Provenceröl und Weinessig darüber.

Schneckensallat.

Die Schnecken werden im Salzwasser stark gesotten, ausgezogen, sauber geputzt, aus etlichen Salzwassern geschleimt, fest ausgedrückt, der Länge nach von einander geschnitten, auf den Teller ge-than, und mit zierlich kleingeschnittenen Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Essig, und Oel unter einander ge-macht.

Sellerriesallat.

Wenn der Sellerie geputzt und geschnitten, läßt man ihn im Wasser ein wenig aufsieden, und

nach

nach abgegossenem Wasser kalt werden. Man macht ihn mit Provenceröl und Weinessig, wie andern Salat an, und ziert ihn mit gereinigten Sellerieblättern, welche man in frischem Wasser aufbehalten, da der Sellerie geputzt worden.

Salat von Spargeln.

Die Spargeln werden, so weit sie gut sind, abgebrochen, gewaschen, in Büschelchen gebunden, und in Salzwasser weich gesotten, dann gießt man dieses ab, und kaltes darüber, läßt die Spargeln auf einem reinen Tuch ablaufen, legt sie in der Ordnung auf eine Schüssel, zerrührt ein wenig geschnittene Schnittlauch, das zuvor in einem Eßlöffel zerdruckte Gelbe von 3 hartgesottenen Eyern, ein wenig Salz und Pfeffer mit Essig und Baumöl, und gießt dies über die Spargeln.

XI. Allerley Backwerk, als: Kuchen, Torten, Pasteten u. s. w.

Abgerührter Kuchen.

Man rühre ein halbes Pfund Butter in einem Napf ganz zu Schaum, schlage alsdann von zehn Eyern das Gelbe darein, quirle das Weisse zu Schaum, und stelle es bey Seite; dann ein halbes Nösel süße Milch und für 1 Kr. gute Hefen hinzu gethan, 1 Pfund feines Mehl nach und nach eingerührt, und nunmehr den Schaum mit eingeschlagen. Nun wird die Masse in eine wohlgeschmierte Form gethan, die man hinlänglich

lich aufgehen lassen muß, dann in den Ofen gesetzt, wenn die größte Hitze schon etwas abgenommen hat, denn sonst brennt er an, und bekommt, statt einer schönen bräunlichen, eine schwarze Rinde.

Pfannkuchen.

Ein Pfund Waitzenmehl, ein halb Nösel Milch, etwas gute Hefen, vier Eyer, und einer welschen Nuß groß Butter unter einander zu einen Taig gemacht, denselben hinlänglich aufgehen lassen, dann aufgerollt, in beliebiger Form geschnitten, und in heisser Butter gelb ausgebacken.

Gute mürbe Aepfelkuchen zu backen.

Man nimmt anderthalb Pfund Butter, die man ausgeschmolzen und wieder kalt werden lassen; ferner etliche Löffel gestoßenen Zucker, ein Paar Eyer, ein Glas Wein, eine Messerspitze voll Muscatenblumen, und anderthalb Pfund schönes trockenes Waitzenmehl. Das Mehl muß mit der Butter durchkneten, hernach auch den Zucker, die Eyer und den Wein; welche beyde letztern Dinge man aber erst zusammenquirlt, ehe man sie darunter wirket. Hierauf mandelt man den Taig dünne auf, und legt ihn auf Papier, welches mit Butter bestrichen, und mit Semmelkrume bestreuet worden. Bey dem Aufmandeln muß man sich sehr in acht nehmen, damit der Taig, welcher sehr mürbe ist, nicht zerreißt, man muß ihn daher so geschwinde, als möglich, im Kalten mandeln, und einen umgerollten Rand darum machen, welchen man mit Butter bestreicht. Nunmehr legt man die vorher schon geschälten und geschnittenen Aepfel

pfel (welche von einer guten Sorte seyn müssen) darauf legt dünne Scheiben Butter dazwischen, und streuet noch kleingeschnittene Mandeln, kleine Rosinen und etwas Zucker und Zimmt darauf. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird er noch einmal mit etwas Zucker und Zimmt bestreuet.

Aus dieser angezeigten Masse kann man ein Paar hübsche Kuchen machen. Eben so kann man zu dergleichen Taige auch Kirschen oder geschälte Pflaumen nehmen, oder Kirsch- und Pflaumenkuchen machen.

Aepfelkuchen mit Buttertaig.

Es werden saure Aepfel geschält und geschnitzt, eine große Handvoll gesiebten Zucker, 1 Quint gestossener Zimmet, 3 Eyer und ein Viertling zerlassene Butter unter einander gerührt, die Aepfelschnitze darin umgekehrt, und dicht in einem von Buttertaig ausgewellten Kuchen gelegt. Hierauf vermengt man eine Handvoll geschälte und zart geschnittene Mandeln, mit etwas gestossenem Zucker, streuet es über die Aepfel, und bäckt den Kuchen. Wer den Zimmet nicht liebt, kann statt dessen etwas abgeriebene Citronenschaale darein thun.

Himbeerkuchen.

Zu einem mittlern Kuchen setzt man ein halb Maas gelesene Himbeeren mit einer Handvoll gestossenen Zucker in ein reines Geschirr auf schwache Kohlen, kocht sie nur ein wenig, ohne darin zu rühren, thut sie auf eine kleine Schüssel, daß sie kalt werden, bestreicht das Blech zu dem Kuchen mit Butter,

bestreuet es mit Semmelmehl, legt ein Blatt von gutem Buttertaig bis an den halben Rand hinein, die abgekühlten Himbeeren darauf, rührt einen Vierting Butter mit sechs Eyergelb zu einer leichten Masse, nimmt vier Loth geschälte und zart gestossene Mandeln, nebst einem grossen Eßlöffel Semmelmehl dazu, rührt es noch ein wenig damit, eine Handvoll gestossenen Zucker, ein Quint gestossenen Zimmt und drey Eßlöffel voll Rahm daran, schlägt das Weisse von vier Eyern zu Schaum, rührt ihn kurz vor dem Einfüllen der Masse darein, und bäckt den Kuchen langsam.

Johannisbeerkuchen.

Man bestreicht ein Kuchenblech von mittelmässiger Grösse, bestreuet es mit Semmelmehl, belegt es mit gutem Buttertaig, aber nicht weit herauf, rührt ein halb Pfund geschälte und zartgestossene Mandeln nebst eben soviel gesiebten Zukker, mit einem zuvor von acht Eyergelb geschlagenen Schaum, eine Viertelstunde, zupft soviel Johannisbeeren ab, als der Boden erfordert, streuet eine Handvoll gestossenen Zucker darüber, und läßt sie eine Zeitlang in einem Geschirr stehen, füllt alsdann die Hälfte von der gerührten Masse im Boden, die Johannisbeeren darüber, die übrige Masse darauf, und bäckt den Kuchen in einem nicht sehr heissen Ofen.

Käskuchen auf gewöhnliche Art.

Man rührt einen Käs eine Zeitlang in einer Schüssel, thut gleich eine Hand voll weiß Mehl daran, dann zwey Eyer, einen Vierting zerlassene

Butter

Butter, ein wenig Salz, ein Paar Löffel Rosenwasser und eine Hand voll gewaschene kleine Rosinen dazu. Wenn dies unter einander gerührt ist, wird die Masse auf einem von Butter, oder aufgeriebenen Taig verfertigten Kuchen gleich ausgebreitet, der Kuchen ein wenig mit zerlassener Butter begossen und gebacken.

Spritzkuchen.

Man setze ein Nösel Milch mit einem kleinen Stückchen Butter über das Feuer; wenn sie eben kochen will, stampfe man Mehl so kochend heiß über dem Feuer hinein, daß es ein recht harter steifer Taig wird. Diesen thut man nun auf einen Kuchendeckel, arbeitet ihn, so heiß es die Hände vertragen können, wohl durch, schlage sogleich ein Ey um das andere hinein, und arbeite deren 8 Stück, mit reingewaschenen Händen, und einer Haselnuß groß Hefen, hinein. Je mehr der Taig gearbeitet wird, je besser ist er. Diese Masse wird alsdann durch eine Spritze, welche vorn einen Stern haben muß, in die heisse Butter getrieben, immer über einander geschlängelt, damit die bekannte Form der Kuchen herauskomme, und schön lichtgelb ausgebacken.

Breiter Kuchen.

Auf eine Metze feines Mehl nimmt man ein Maas Milch, für 3 Kr. Hefen, ein halbes Pfund Butter, arbeitet den Taig so derb als möglich, thut, wenn man will, große und kleine Rosinen hinzu, läßt ihn hinlänglich aufgehen; dann wird er auf einem mit Mehl wohlbestreuten Kuchen-

deckel

deckel aufgerollt. Man stellt ihn nun an einen warmen Ort, läßt ihn nochmals aufgehen, sticht ihn dann mit einer Gabel allenthalben durch, damit er nicht blasigt werde, bestreicht ihn dann reichlich mit Butter, läßt ihn an einem kühlen Ort wieder erkalten, damit er leicht vom Deckel abgehet, bringt ihn hierauf zum Bäcker, läßt ihn backen, und giebt ihm, sobald er heiß aus den Ofen kommt, so viel Butter, als er annehmen kann.

Napfkuchen.

Man nehme ein halbes Maas Milch, und Hefen für 1 Kr., thut Mehl in eine Schüssel, und macht es an; wenn es aufgegangen ist, macht man den Taig fertig, jedoch nicht allzu stark, thut einen Vierting große, eben so viel kleine Rosinen, geschnittene Mandeln nach Belieben, drey Eyer und Zucker, nebst so viel Butter hinzu, daß sich der Taig gut von den Händen löse, thut ihn hierauf in einen mit Butter wohl geschmierten Napf, macht denselben etwas über die Hälfte voll, läßt ihn nun aufgehen, bis er voll ist, und bäckt ihn.

Christstollen oder Wecke.

Hierzu macht man den Taig wie bey den Napfkuchen, jedoch so stark, wie möglich; wenn er gut aufgegangen ist, wird er ausgewürkt, zu großen oder kleinen Wecken gemacht, in eine Mulde zwischen leinene Tücher gebracht, nunmehr gut aufgehen lassen, und beym Bäcker gebacken. Vor dem Einschießen, und wann sie wieder aus den Ofen kommen, müssen sie reichlich mit Butter bestrichen werden.

Butterkuchen.

Man nehme Mehl, werfe darunter in kleine Stücken gepflückte ungesalzene Butter, und mache davon mit drey Eyerdottern und hinlänglichem Wasser einem wohl durchgekneteten Taig. Dann nehme man auch soviel Butter, als der dritte Theil des Taiges ausmacht. Den Taigt rollt man dünne aus, auf die Hälfte lege man die Butter in Schnitten getheilt, und schlage die andere Hälfte des Taiges darüber, rolle den Taig aus, und schlage ihn wieder über einander. Dieses wiederhole man noch zweymal. Zuletzt rolle man den Taig so dick, als man den Kuchen haben will, und backe ihn auf einem mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestreuten Papier in einem Ofen.

Kartoffelkuchen.

Ein guter Theil ausgewaschener Butter wird wie Rahm gerieben, und 8 Kartoffeln, die nicht zu groß sind, werden gekocht. Wenn letztere kalt sind, zieht man die Haut ab, reibt sie auf einem Reibeisen, mengt sie mit der Butter gut durch einander, und thut noch 8 Eyer, gestossene Muscatenblumen, Zucker, feingehackte Citronenschaale, feingestossene süsse und etwas bittere abgebrühte Mandeln, und etwas geriebene Semmel dazu. Wenn alles gut zerrieben, schmiert man den Boden einer Tortenpfanne recht fett mit kalter Butter, thut den Taig darein, und bäckt ihn.

Kirschkuchen mit Hefen.

Man rührt einen Vierting Butter leicht, nach

die-

diesem 2 ganze und 3 gelbe Eyer darein, ein halb Pfund feines Mehl, 2 Löffel Zucker, 2 Löffel gute Bierhefen und 4 Löffel voll warme Milch dazu, knetet den Taig so lange zusammen, bis er sich von der Schüssel losschält, schneidet einen Vierting geschälte Mandeln klein gewürfelt, dämpft 2 Pfund abgezupfte Kirschen nur ein wenig in ein Stückchen Butter, thut solche mit dem Schaumlöffel auf eine Schüssel, läßt sie erkalten, schneidet 2 Loth Citronat, 2 Loth Pomeranzenschaale und die Schaale von einer halben Citrone klein, bestreicht ein rundes Kuchenblech mit Butter, bestreuet es stark mit den geschnittenen Mandeln, über diese Zucker und ein wenig Semmelmehl. Wenn der Taig gegangen ist, wird der halbe Theil desselben auf dem Kuchenblech ausgebreitet, Zucker, Zimmt und die Hälfte von dem Citronat, den Pomeranzen- und Citronenschaalen darüber gestreuet. Nun legt man die gedämpften Kirschen dicht darauf, auf diese wieder Zucker und Zimmt, und das Geschnittene vollends darüber, breitet die andere Hälfte des Taigs darüber aus, streuet die noch übrigen geschnittenen Mandeln mit einer Hand voll Zucker darauf, läßt den Kuchen noch einmal gehen, und bäckt ihn in schneller Hitze.

Kuchen von grünen Zwetschgen.

Man schneidet die Zwetschgen der Länge nach auf, legt in jede Zwetschge statt des ausgenommenen Steins eine geschälte Mandel nebst ein wenig Zucker und Zimmt. Zu den Taig rührt man anderthalb Vierting Butter leicht, schlägt 3 ganze und 3 gelbe Eyer daran, nimmt ein halb Pfund

fein Mehl, 2 Eßlöffel voll gesiebten Zucker, 2 Löffel Bierhefen, und 3 bis 4 Löffel warme Milch dazu, klopft den Taig stark, läßt ihn gehen, bestreicht ein rundes Kuchenblech, streuet es mit Semmelmehl, thut den gegangenen Taig darein, breitet ihn nicht viel, sondern nur in der Rundung aus, stellt die gefüllten Zwetschgen aufrecht darein, doch nicht zu nahe an einander, läßt den Kuchen wieder gehen, bäckt ihn in schneller Hitze, und überstreuet ihn nachher mit Zucker und Zimmt.

Zwetschgenkuchen auf andere Art.

Ein bestrichenes und bestreutes Kuchenblech legt man mit einem Buttertaig aus, schneidet die Zwetschgen der Länge nach auf, verrührt 2 Eyer mit einem Vierting zerlassener Butter, thut eine Hand voll gesiebten Zucker und 1 Quint gestoßenen Zimmt dazu, kehrt die Zwetschgen darin um, legt sie auf den Kuchen, vermengt 6 Loth geschälte und zartgeschnittene Mandeln mit einer Hand voll gestoßenen Zucker und ein wenig Zimmt, streuet dies über die Zwetschgen nnd bäckt den Kuchen.

Rahmkuchen.

Man nimmt ohngefehr ein und ein Viertelpfund schönes weißes Weitzenmehl, hiezu drey Viertelpfund zerpflückte Butter, etwa eine halbe Kanne oder Nösel gute Sahne oder Rahm, 6 Loth Zucker; das Mehl, Sahne und Zucker wird wie ein Wassertaig zusammen gewirkt, alsdann wie ein Messerrücken dick aufgerollt, und davon kleine Kuchen nach einer Untertasse geschnitten; sie werden mit Ey bestrichen; vorher hat man ohngefehr ein Viertelpfund Mandeln klein gehackt, mit Zucker

und

und Zimmt und dem Gelben von einer Citrone vermischt, und hiermit werden die Kuchen bestreuet und auf Blech gebacken.

Mürbe sogenannte Sandkuchen.

Man nimmt das Gelbe von 3 Eyern, 3 starke Löffel voll gestoßenen feinen Zucker, einen halben Löffel voll gestoßenen Zimmt, anderthalb Viertelpfund Butter und etwas feines trockenes Weitzenmehl. Dies rührt man eine ganze Weile zu einen Taig, macht alsdann kleine runde Häufgen davon, legt dieselben auf Papiere, die mit Butter bestrichen, und mit Semmelkrume bestreuet sind, bestreicht sie mit geschlagenem Eyweis, und bäckt sie in der Tortenpfanne oder in dem Bratofen, wenn der Braten herausgenommen worden, wobey man aber wohl acht zu geben hat, daß dieselben nicht verbrennen.

Hohlippen oder Eisenkuchen.

Man nehme ein halbes Pfund Mehl und ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, etwas gestoßenen Zimmt, etwas abgeklärte Butter und drey Eyer, und rühre mit Sahne oder Rahm alles zu einem fließenden Taig; alsdann backe man es in einem hierzu gehörigen Eisen auf dem Feuer gehörig ab. Das Eisen muß mit Speck bestrichen, gut abgewischt, und zu einem jeden Kuchen ein kleiner Löffel voll Taig genommen werden. Bey dem Ausnehmen aus dem Eisen werden sie auf ein rundes Holz gewickelt, welches, wenn sie erkaltet sind, herausgezogen wird.

Mandelmuscheln zu machen.

Man hackt mit einem Wiegemesser ein Pfund gebrühte und abgeschälte Mandeln recht klein; auf ein halbes Pfund Zucker werden erst zwey Citronen abgerieben, alsdann wird der übrige Zucker fein gestoßen, und beydes unter die Mandeln gemischt; dann schüttet man sie in die heiße Butter, und so bald sie anfangen braun zu werden, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, drückt sie in kleine ausgenetzte Muschelformen, läßt sie darin kalt werden, und küppt sie alsdann heraus.

Torte von gerührten Aepfeln.

Sieben bis 8 Borsdorfer Aepfel werden geschält, zu ganz feinen Stückchen geschnitten, diese mit ein halb Loth gestoßenem Zimmt und einer Hand voll Zucker vermengt, und die Brosamen von einer Semmel in süßen Rahm eingeweicht. Hierauf rührt man ein halb Pfund Butter ganz leicht, schlägt 8 Eyer ganz langsam darein, nimmt ein halb Pfund geschälte und zartgestoßene Mandeln nebst einem Vierting gestoßenen Zucker dazu, rührt beyde letzte Stücke noch eine Viertelstunde mit der Butter, drückt die eingeweichte Semmel fest aus, thut sie nebst den kleingeschnittenen Schaalen von einer Citrone auch an die Masse, rührt dieselbe noch ein wenig, und die geschnittenen Aepfel langsam darunter, bestreicht ein blechernes Mandeltortenmodell, bestreuet es stark mit geschnittenen Mandeln, über diese noch Semmelmehl, füllt die gerührte Masse darein, und bäckt sie. Die Hitze des Ofens muß aber stärker seyn, als bey andern gerührten Torten.

Gewöhn-

Gewöhnliche Biscuittorte.

Ein halb Pfund gesiebter Zucker wird mit 6 ganzen und 4 gelben Eyern eine Stunde gerührt, und von einer Citrone das Gelbe am Zucker oder Reibeisen abgerieben. Wenn die Masse recht dick ist, rührt man das an der Citrone abgeriebene, und anderthalb Viertling Biscuitmehl langsam darein, füllt sie in einen mit Butter bestrichenem und mit Semmelmehl bestreutem Modell, und bringt sie gleich in den Backofen. Die kleinen glatten Modelle bestreicht und bestreuet man niemals, sondern füllt die Masse nur ein, sie werden auf diese Art, oder in papiernen Kapseln hübscher. Wer die Eyer nicht gern ganz mit dem Zucker rührt, kann von den sechs weissen einen Schaum schlagen. Wenn der Zucker mit dem Eyergelb gerührt ist, thut man erst den Schaum, und gleich nach diesem die Citrone und das Mehl darein.

Brodtorte.

Man schält 3 Viertling Mandeln, stößt sie mit 3 Eyern zart, rührt sie, und 1 Pfund gesiebten Zucker mit 10 ganzen und 12 gelben Eyern eine Stunde, reibt 6 Loth Brod von der obern Rinde, woran auch noch etwas weiches ist, auf dem Reibeisen, feuchtet das Geriebene mit einem halben Trinkglas alten Wein an, schneidet die Schaalen von einer Citrone, 2 Loth Citronat, und 2 Loth Pomeranzenschaalen klein, stößt für 6 kr. Muscatblüth, ein halb Loth Zimmet und 8 Nägelein zusammen gröblicht, und thut, sobald die Masse leicht gerührt ist, das angefeuchtete Brod nebst dem gestos-

stoßenen und geschnittenen, auch ein Zuckerlöffelchen Anis darein. Wenn dies alles wohl untereinander gerührt ist, wird die Masse in einem mit Butter bestrichenen, und mit zartgeriebenem Brod bestreuten Modell eingefüllt, und langsam gebacken. Diese Torte ist von geriebenem Brod besser, als von gedörrtem.

Buttertorte

Man rührt zuerst anderthalb Viertling Butter leicht, nimmt dann das Gelbe von 12 Eyern, ein halb Pfund geschälte und mit Rosenwasser zartgestoßene Mandeln, einen Viertling gestoßenen Zucker, und 6 Löffel voll dicken süßen Rahm dazu, und schlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schaum. Dies alles wird noch eine halbe Stunde zusammen gerührt, dann ein Blech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreuet, ein dünn ausgewellter Boden von Buttertaig darein gelegt, vor dem Einfüllen ein halber Viertling gewaschene, und wieder getrocknete kleine Rosinen, nebst dem Abgeriebenen von einer Citrone an die Masse gethan, dieselbe gleich eingefüllt, und langsam gebacken.

Citronentorte.

Man nimmt ein Viertelpfund Butter, eben so viel Zucker, fünf Eyer, und von andern fünf Eyern das Gelbe, und von zwey Citronen, die auf Zucker abgeriebene gelbe Schaale; thut dieses zusammen in einen irdenen Tiegel, setzt es auf Kohlen und rühret es, daß es wie ein Rührey wird; läßt es alsdann kalt werden, thut es in eine Schüssel, und drückt den Saft von zwey Citronen hinzu.

zu. Hierauf thut man ein Quentchen gestoßenen Zimmt und ein klein wenig Cardamomen dazu, schmieret alsdann eine Tortenpfanne mit Butter aus, und bäckt die Torte auf beyden Seiten. Unter die Tortenpfanne legt man nur schwache, aber oben etwas stärkere Kohlen. Die Torte muß reichlich mit Zucker und Zimmt bestreuet werden, wenn sie aus den Ofen kommt. Von dieser Masse wird nur eine kleine Torte.

Hahnebuttentorte.

Es werden getrocknete Hahnebutten mit etwas Wein und großen Rosinen gekocht, durch ein Haarsieb, vermittelst der nach und nach aufzugießenden Brühe, getrieben, gestoßenen Zwieback in die Masse hinzugethan, so, daß eine mit Zucker, Zimmt und feingehackten Citronenschaalen gewürzte Fülle steif und dicke genug davon sey, sich mit einem Buttertaige zur Torte zu vertragen. Man kann dieser Torte entweder einen ausgeschnittenen Deckel geben, oder statt desselben einen Deckel mit Striemchen auflegen, und, wie schon mehrmalen gedacht worden, gahr backen.

Mandeltorte.

Man nimmt ein Pfund süße, und vier Loth bittere reingelesene Mandeln, legt diese ohngefähr eine Viertelstunde in kochendes Wasser, und schält sie alsdann gehörig; hierauf stößt man dieselben in einem Mörsel mit etlichen Löffeln Rosenwasser recht fein, thut hierzu drey Viertelpfund Zucker, und stößt diesen noch etwas mit den Mandeln durch; alsdann thut man es in eine Schüssel, und

schlägt von einer Mandel Eyern das Gelbe, und eine abgeriebene Citronenschaale dazu, reibt alles zusammen wohl eine halbe Stunde recht gut unter einander; schlägt hierauf das Weisse von 10 Eyern (so von den Dottern übrig geblieben) zu einem steifen Schnee, nnd rührt es zu der Masse; allein, es muß eine Person den Schnee quirlen, und die andere die Masse rühren. So wie nur der Schnee steif gequirlt, und zu der Mandelmasse gethan worden, so muß diese in die Form gethan werden, nachdem der Tortenreif zuvor mit einem dünnen mit Butter beschmierten Papier belegt worden; hierauf wird sie auf das Tortenblech, auf welchem ein weisses mit Butter bestrichenes Papier befindlich ist, gelegt, und in der Tortenpfanne langsam gebacken, bis sie gahr ist. Ohngefähr eine Stunde lang muß eine dergleichen Mandeltorte allemal backen. Die Form muß man nicht zu voll machen, damit die Masse in die Höhe gehen kann. Der Tortenreif muß zum Aufspringen gemacht seyn, so, daß man die Torte mit dem Blech auf eine Schüssel setzen kann.

Wenn man einen Zuckerguß von Eyweis und feinem Zucker darüber macht, so giebt es der Torte ein besseres Ansehen. Bey dem Backen muß man auch dahin sehen, daß oben nicht gleich zu starkes Feuer ist, damit die Hitze die Torte nicht zu heftig befällt, und diese alsdann nicht in die Höhe geht. Man thut daher wohl, wenn man unter die Tortenpfanne, und auch auf den Deckel etwas Kohlen legt, ehe man die Torte eingießt, so ist dieselbe schon warm, und erhält man alsdann gelinde Hitze, so ist es zum Backen am besten; dahingegen, wenn die Torte gleich anfangs zu viel Hitze

be-

bekommt, so werden die Mandeln fest, und die Torte bekömmt keinen so guten Geschmack.

Mandeltorte auf gewöhnliche Art.

Die Mandeln werden immer ins kalte Wasser geschält, und mit einem Tuch wieder abgetrocknet. Zu einem halben Pfund geschälter, und mit 2 Eyern zart gestossener Mandeln nimmt man ein halb Pfund gesiebten Zucker, und rührt beydes mit 6 ganzen und 4 gelben Eyern eine Stunde. Wird die Masse im Rühren zu dick, so darf immer noch ein ganzes und ein gelbes Ey darein geschlagen werden. Vor dem Einfüllen wird die kleingeschnittene Schaale von einer Citrone dazu gethan, eine blechene Form mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreuet, die Masse darein gefüllt, und wie alle gerührte Sachen langsam gebacken.

Pflaumentorte.

Die Pflaumen werden rein und sauber abgewischt, von Steinen befreyt, und so viel Wasser darauf gegossen, daß sie bedeckt sind, und werden damit gahr gekocht, doch so, daß sie dicke genug sind; alsdann etwas Zucker, gestossene Nelken, feingehackte Citronenschaalen, und in Striemen schnittene Mandeln hinzu gethan, hiermit wohl durch einander gerührt, und alsdann von feinem Blättertaig eine Torte, wie oben bereits gemeldet worden, verfertiget, und gehörig gebacken.

Waffeln auf gewöhnliche Art.

Ein halbes Pfund Butter rühre man leicht, dann 6 Eyer langsam daran, ein halbes Pfund

fein

fein Mehl und etwas Salz dazu, rühre dies recht unter einander, gieße ein Viertelmaas sauren oder warmgemachten süßen Rahm daran, backe dann die Waffeln im Eisen, und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

Waffeln ohne Hefen.

Man nimmt ohngefähr eine halbe Kanne oder ein Nösel Sahne oder Rahm, der einige Tage alt ist, dieser wird mit einem Schneebesen zu Schaum geschlagen, hernach sechs Eyerdotter dazu gerührt, ein halb Pfund Mehl, ein Viertelpfund abgeklärte laulichte Butter, zuletzt der Schnee von obigen Eyern. Da kein Zucker darinnen ist, so bestreuet man sie alsdann stark damit. Diese Waffelkuchen sind sehr leicht und durchsichtig.

Zwieback zu machen.

Ordinairen Zwieback bäckt man auf folgende Art: Man nimmt 1 Pfund feines Mehl, 1 Viertelpfund Zucker und von 4 Eyern das Weiße. Das letztere schlägt man mit etwas lauwarmem Wasser, thut den Zucker und das Mehl hinzu, und rührt es recht unter einander; alsdann formet man Zwieback daraus, und bäckt sie auf einem Blech im Bratofen. Wenn sie aus demselben kommen, schneidet man sie durch und bäckt sie noch einmal, daß sie gelblich und recht trocken werden, und hebt sie zum Gebrauch auf.

Zuckerstrauben zu backen.

Man thut zwey Hände voll schönes weißes Mehl in eine Schüssel, nebst einer Hand voll fein ge-

geriebenen Zucker, mische beydes wohl unter einander, schlage von drey Eyern das Weiße hinein, rühre es ab, und gieße so viel Wein hinzu, daß es ein flüssiger Taig wird. Zimmt und Nelken, fein gestoßen, kann man nach Belieben hinzu thun. Hierauf setzt man Schmalz in einem kleinen Pfännchen, so groß, als man die Strauben haben will, über das Feuer, denn man darf nicht mehr als ein Stück auf einmal backen, läßt den Taig durch einen kleinen Trichter in das heiße Schmalz laufen, zieht während des Gusses den Trichter immer hin und her, damit es überall zusammen hängt, kehrt endlich die Straube um, und läßt sie schön gelb backen, thut sie dann heraus, legt sie über ein rundes Holz, läßt sie hart werden, und bestreuet sie sodann mit Zucker.

Von der Pastetenbäckerey

hier viel zu sagen, wäre überflüssig, weil eine blos schriftliche Anweisung doch nicht hinreichen würde, unerfahrnen Personen die Sache ganz begreiflich und deutlich zu machen; blos das Wesentlichste von diesem Theil der Kochkunst soll hier angegeben werden; wobey wir übrigens Köchinnen, die hierinnen mehrere Anleitung bedürfen, als die Grenzen dieses Buches erlauben, auf weitläuftigere Kochbücher, oder besser, auf praktischen Unterricht, verweisen müssen.

Gewöhnlich wird der Pastetentaig folgendermaßen gemacht: Auf ein Pfund frische Butter nehme man eben so viel weißes Mehl, und zwey Eyer. Aus dem Mehl und den Eyern wird mit Wasser und wenigem Salz ein steifer Nudeltaig ge-

gemacht; ist dieser fertig, so wird er ausgerollt, die Butter in kleinen Stückchen darauf gelegt und übergeschlagen, wieder Butter darauf und nochmals übergeschlagen, und so fort, bis die Butter alle hinein gearbeitet ist, wobey man jedoch den Taig nicht allzusehr zusammen kneten darf. Hierauf macht man von diesem Taig auf die Pasteten-schüssel einen ziemlich starken Rand, schneidet diesen mit einem heißgemachten Messer zierlich aus; setzt nunmehr in diesen Rand eine umgewandte, reine, in denselben passende Schüssel, überdeckt nun auch diese, etwa eines Fingers dick, mit Pasteten-taig, befestiget denselben an dem inneren Theil des aufgesetzten Randes, bestreicht das Ganze mit Eyergelb, und belegt es mit dünnen schmal geschnittenen Striemen von demselben Taig, in beliebigen Formen; formirt einen Knopf, Rose oder andere Blume, befestiget dieselbe oben darauf, bestreicht nochmals alles wohl mit Eyergelb, und läßt es nun in der Röhre oder beym Bäcker schön gelb backen. Nachdem die Pastete gebacken ist, wird oben mit einem scharfen Messer ein runder Deckel einwärts ausgeschnitten, dieselbe abgehoben, die eingelegte Schüssel hinweggenommen, in die Pastetenschüssel das beliebige Fleischwerk, es bestehe woraus es wolle; als gedämpftes Wildpret, wildes oder zahmes gedämpftes Flügelwerk, Kalb- oder Hammelfleisch ꝛc. mit nicht allzuviel Sauce gethan, die Pastete darüber gestellt, den Deckel darauf gethan und angerichtet. Die übrige Sauce kann besonders zu Tische gegeben werden.

Die kleinen Pastetchen werden von dem nämlichen Taig in kleinen Formen gebacken; man füllt

sie

sie mit gehacktem Fleischwerk aller Art, oder mit eingemachten Sachen, versieht sie, wie die großen Pasteten, mit einem Deckel, bestreicht sie wohl mit Eyergelb, und bäckt sie.

XII. Eingemachte Gemüser, Früchte und andere Sachen.

Grüne Erbsen zum Winter aufzubewahren.

Jedermann weis, wie begierig man im Frühjahr auf die jungen Erbsen wartet, und welche unbeschreibliche Mühe man anwendet, um frühzeitige Erbsen zu erhalten; die denn auch sehr theuer verkauft werden. Gleichwohl können doch solche durch die Kunst, vermittelst des Düngers, und erzwungener Wärme getriebene Erbsen niemals eben den Geschmack haben, als wenn sie von der Sonne und von den Erdsäften den gehörigen Grad der Nahrung und Reife bekommen. Warum will man so viel Geld ausgeben, um Speisen zu erkaufen, die fast nicht zu genieſſen sind, auch kein anderes Verdienst haben, als ihre Seltenheit; da man mit ein wenig Vorsichtigkeit viel zeitiger, ja sogar im allerhärtesten Winter, kleine grüne, ganz saftige und völlig reife Erbsen haben kann? Es ist hierbey sonst keine Schwierigkeit, als daß man zur Zeit, da die Erbsen blühen, kleine, zarte aussuche und sie eben so, wie die grünen Bohnen zubereite. Doch ist es besser, daß sie im Schatten getrocknet, und hernach an einem sehr trockenen Orte aufbehalten werden, bis man sie speisen will; denn solchergestalt geht,

da

da sie so viel langsamer trocknen, alle Feuchtigkeit aus ihnen heraus; da hingegen die Wärme des Ofens, oder der Sonne, gleichsam nur die Oberfläche derselben zusammenzieht. Sie pflegen alsdann einzuschrumpfen, und ihre inwendige Feuchtigkeit kann sich keinen Weg bahnen, um auszudünsten. Wenn aber dieses geschieht, so ist zu befürchten, daß ihrer viele verderben.

Wenn man die grünen Bohnen, oder kleinen trocknen Erbsen, speisen will, so muß man einige Hände voll davon nehmen, und sie in lauem Wasser einweichen, worin sie aufquellen, und nach und nach diejenige Größe wieder bekommen, welche sie hatten, da sie noch frisch waren; hernach aber kocht und bereitet man sie eben so zu, wie man mit den frischen Bohnen und Erbsen zu thun pflegt. Man muß wissen, daß beyde beym Trocknen um drey Viertheile kleiner werden, als sie natürlicher Weise zu seyn pflegen, und daß sie also nach dem Einmachen viermal so groß werden. Hiernach kann man sich richten, damit man nicht zu viel nehme, wenn man sie kochen will.

Wie die Körbelerbsen eingemacht werden.

Auf eine Bouteille Körbelerbsen werden 2 Hände voll Salz gerechnet. Man läßt sie einige Stunden in einer Schüssel stehen, füllt sie dann in grüne Bouteillen, läßt sie 8 Tage stehen, ohne sie fest zuzumachen, bis die Gährung vorüber ist, nachher werden sie wieder geöffnet, fest zugepfropft, verpicht, wie fremder Wein im Keller auf den Sand gelegt, und die Bouteillen zuweilen umgekehrt. Sie halten sich auf diese Art einige Jahre lang.

Auf eine andere Art.

Sie werden auf die nemliche Art, wie die vorigen, in Bouteillen gefüllt, hierauf stellt man sie mit kaltem Wasser in einen kleinen Kessel oder großen Pfanne, aber nicht zunahe zusammen, damit die Bouteillen einander nicht zerstoßen. Man läßt sie darin wie harte Eyer kochen, und etliche Tage stehen, bis sie recht erkaltet sind, dann werden sie zugestopft und verpicht. Sie halten sich eben so lange wie die vorigen.

Auf diese Art können auch die röhmischen Bohnen eingemacht werden.

Getrocknete Bohnen.

Die Bohnen dürfen, wenn sie getrocknet werden sollen, nicht gar zu alt seyn. Man fasert sie ab, schneidet sie klein, läßt sie in heissem Wasser einen Wall aufthun, breitet sie auf trockenen Tüchern aus, damit sie wieder trocken werden, und dörret sie in heissem Sonnenschein oder auf der Darre.

Eingemachte Bohnen.

Die Bohnen werden, wie oben gemeldet, behandelt und abgesotten, sodann wieder ein wenig abgetrocknet, und in einem Faß mit Salz eingemacht. Ehe man sie in das Faß bringt, mischt man in einer Mulde vier Hände voll Bohnen mit einer Hand voll Salz unter einander, und drückt sie sodann fest ein. Wenn das Faß voll ist, wird die überflüßige Brühe, wenn welche da seyn sollte, abgegossen, so daß nur eines Zoll hoch darauf stehen bleibt. Die Bohnen müssen, ehe sie in den

Keller gebracht werden, mit einer reinen Serviette zugedeckt, ein Deckel darauf gelegt, und derselbe wohl beschwert werden. Wenn sie gegohren sind, können sie verspeiset werden. So oft man welche herausnimmt, muß die Serviette wohl ausgewaschen, wieder darauf gedeckt und Wasser über die Bohnen gegossen werden. Wenn man welche kochen will, muß man sie des Abends vorher aus dem Faß nehmen, und über Nacht in frischem Wasser ausziehen lassen; übrigens werden sie im Kochen wie frische Bohnen behandelt.

Mittel, grüne Schminkbohnen zum Winter aufzubewahren.

Man hat schon längst auf Mittel gedacht, grüne Schminkbohnen für den Winter aufzubewahren, weil es ungemein angenehm ist, zu einer Zeit, wo sich der Erdboden verschlossen hat, und nichts hervorbringt, ein so vortreffliches Zugemüse speisen zu können. Allein bis jetzt hat man nur drey Methoden in Erfahrung gebracht, welche jedoch nicht hinlänglich zu seyn scheinen. Die eine Methode ist, sie wie kleine Gurken in Essig einzumachen, wodurch sie zwar allerdings erhalten, aber doch nicht anders, als wie Sallat mit Oel gegessen werden können. Die andere Methode ist, sie in Butter halb zu braten und so einzumachen; allein dieses ist nicht allein kostbar, sondern die Bohnen verderben auch gerne. Die dritte ist, sie mit Salz einzulegen; aber auch diese Methode hat wieder das Unangenehme, daß sie zu stark nach Salz schmecken, wenn sie nemlich durch vieles Salz vor dem Verderben verwahrt werden sollen.

Das folgende Mittel ist sehr einfach, und schon öfters mit Nutzen versucht worden; die Bohnen laufen dabey nicht Gefahr zu verderben; man kann sie, wenn man will, von einem Jahre zum andern aufbehalten, und sich ihrer den ganzen Winter hindurch bedienen. Wenn man sie in einer dienlichen Brühe kocht, so haben sie nicht allein ihren völligen Geschmack noch, sondern sie sehen auch so schön und grün aus, als wenn sie erst im Garten gebrochen wären. Die Liebhaber werden sich sehr vergnügen, ihren Geschmack durch ein so leichtes und wohlfeiles Mittel zu allen Zeiten befriedigen zu können.

Man sammelt so viel grüne Schmink- oder welsche Bohnen zusammen, als man zur Versorgung seines Hauses nöthig hat. Sie müssen aber zu der Zeit gebrochen werden, da sie noch zart sind, und noch keine Bohne in der Schale formirt ist. Wenn sie gelesen und völlig zubereitet sind, als ob man sie an selbigem Tage noch speisen wollte, so schüttet man sie in einen Kessel voll kochendem Wassers, und es versteht sich von selbst, wenn der Vorrath zu groß ist, daß man sie nicht alle auf einmal nehmen dürfe. Dieses geschiehet in der Absicht, um die Bohnen zu schäumen, und es ist unnöthig zu erklären, wie dieses gemacht werde, da die ungeübteste Köchin wohl weiß, wie dieses anzufangen sey. Wenn die Bohnen gehörig und genugsam geschäumt sind, so wird das kochende Wasser abgegossen, und dann schüttet man sie in kaltes Wasser, läßt sie hernach auf Weidenflechten oder in Sieben abträufeln, und bringt sie an die Sonne, bis sie ganz trocken sind. Auf den Dör-

fern und in Städten, wo man Backöfen hat, kann man die Bohnen darinnen, damit sie nicht schmuzig werden, auf Horden trocknen, sobald das Brod heraus ist, da sie dann viel geschwinder trocknen. Kann man aber diese Bequemlichkeit nicht haben, so muß man es in der Luft verrichten, welches zwar etwas länger währt, aber doch eben so gut ist. Wenn die Bohnen solchergestalt ihre Vollkommenheit erreicht haben, kann man sie in einen Kasten packen und an einem trocknen Ort aufbewahren.

Pfeffergurken einzumachen.

Hierzu nimmt man kleine Gurken, wirft sie einige Stunden in frisches Wasser, trocknet sie wieder ab, und bestreuet sie mit Salz. Hierauf schichtet man sie zum Einmachen in kleine Fäßchen, und wenn diese voll sind, läßt man sie zuschlagen. Siedet dann guten Weineßig mit Lorbeerblättern, Rosmarin, Dragun, langem Pfeffer, Muscaten, Nelken u. s. w. bis er schäumt, da man ihn sodann auf die Gurken durch das Zapfenloch füllet, und die Gurken vergähren läßt. Wenn sie vergohren sind, wird das Zapfenloch zugemacht, und die Fäßchen in dem Keller fleißig umgewendet. Man kann dieselben auch in Zuckergläsern und steinernen Töpfen einmachen, welche aber wohl verwahrt, und, so wie auch das Fäßchen, im Keller aufbewahrt werden müssen.

Essiggurken einzumachen.

Man läßt dieselben ebenfalls eine Stunde in frischem Wasser liegen; trocknet sie dann wieder ab,

ab, und schichtet sie in Fasser. Belegt den Boden mit Weinlaub, Dill, Kirschlaub, Fenchel und etwas Pfeffer; eine Lage Gurken darauf, und fährt so fort, bis das Faß voll ist. Mischt sodann halb Wasser und halb guten Weinessig unter einander, salzt diese Mischung gehörig, läßt sie sieden, sezt sie sodann wieder ein wenig vom Feuer, und gießt sie heiß, aber nicht kochend, über die Gurken, läßt sie vergähren, und behandelt sie übrigens wie die Pfeffergurken.

Gurken in Salzwasser einzumachen.

Man sucht hierzu die schönsten, nicht ganz grossen, nicht gelb gewordenen, sondern noch ganz grünen Gurken, soviel als man einzumachen gedenkt, aus; versiehet sich vorher mit genugsam grünen Dill und grünen sauern Kirschblättern, auch einem guten eichenen Fäßchen. Die Gurken werden in frischem Wasser rein abgewaschen, alsdann sauber getrocknet, schichtweise in das Faß gelegt, zwischen jede Schicht genugsames Salz, Dill und Kirschblätter gethan, und so Schicht für Schicht fortgefahren, bis das Gefäß voll ist. Ist das Faß gefüllt, so wird überschlagenes, und soviel möglich, weiches Wasser darauf gegossen, und an einen nicht zu warmen Ort gesezt, damit sie anfangen zu gähren; alsdann aber, wenn sie einige Zeit gegohren, werden sie in einem Keller oder sonst kühlem Ort aufbewahrt, und nach Belieben verspeißt.

Salzgurken auf eine andere Art.

Man nimmt die Gurken bey trockener Witte-

rung ohne Stiele ab, wischt sie mit einem Tuch sauber ab, und läßt sie eine Nacht ausgebreitet auf einem Tuche liegen; alsdann nimmt man kleine wohlverwahrte Fäßchen, welche, wenn sie neu sind, erst ausgebrüht werden, (frische nicht angelaufene Weinfäßchen sind am besten) legt auf den Boden etwas saure Kirsch- oder Weinblätter, und packt alsdann die Gurken schichtweise, so dicht es nur immer seyn kann, neben einander, doch ohne sie zu zerquetschen. Zwischen jede Schicht Gurken streuet man genugsame Kirschblätter, etwas Dill und in kleine Stücke geschnittene junge Weinreben, auch etwas klargestoßenen Weinstein. Wenn das Faß voll ist, (die obere Schicht müssen Blätter und Weinreben seyn) so wird es zugeschlagen. Zuletzt kochet man Wasser mit Salz ab, etwas schärfer, wie es zu Fischen gemacht wird; wenn es kalt ist, gießet man ein wenig Weinessig hinzu, gießt dieses Wasser durch das Spundloch, vermittelst eines Trichters, auf die Gurken, verspündet sie gut, und verpicht beyde Boden, weil die Salzlake die kleinsten Oefnungen sucht, und bisweilen abläuft. Sollte sie ja ablaufen, so muß frische nachgegossen werden. Man läßt die Fässer anfangs an der Sonne oder freyen Luft an einem warmen Orte liegen, und wendet sie alle Tage einmal um, so gerathen sie bald in Gährung, und sind, wenn diese vorbey ist, nach vierzehn Tagen eßbar. Der Weinstein, der Saft aus den Weinreben, welche vielen Vorzug vor den Blättern haben, und der Essig geben den Gurken einen angenehmen säuerlichen Geschmack, so daß man kein Salz schmecken muß. Sie müssen zugleich recht

klar

klar und durchsichtig, auch hart und fest seyn, und sich bis in den andern Sommer halten.

Essigkirschen einzumachen.

Man packt in ein Glas schichtweise erst geriebenen oder gestoßenen Zucker, und alsdann schwarze recht reif gewordene saure Kirschen ohne Stiele, bis das Glas voll ist, gießt starken gekochten und erkalteten Essig darüber, bindet das Glas nur mit Papier zu, und sticht mit einer Stecknadel hin und wieder Löcher dadurch, läßt das Glas hierauf eine Zeit lang an der Sonne stehen, und verwahrt es alsdann an einem trocknen Ort. Gewöhnlicher Weise ißt man diese Kirschen zum Braten.

Weichseln in Zucker einzumachen.

Denen Weichseln, welche man zum Einmachen brauchen will, muß man, ehe sie recht vollkommen reif sind, die Stiele behutsam ausdrehen, damit der Saft nicht herausdringt, alsdann in ein kleines, wohlgebundenes eichenes Fäßchen legen, grobgestoßenes Gewürz, nemlich: Nelken, Zimmt, Galgant, Muscatenblüthen, von jedem ein wenig, nachdem das Fäßchen groß ist, dazwischen streuen; nachher siedet man Zucker ab, der aber noch dicker seyn muß, als geläuterter Honig, gießt ihn etwas wärmer als laulicht daran, daß er wohl über die Weichseln gehe, und bewahrt sie zugespündet an einem kühlen Ort auf; sieht aber nach etlichen Tagen darnach, so haben sie einen lieblichen Saft bekommen; wenn dieser zu dünne wäre, und man besorgen müßte, er möchte sauer werden, so kann man gestoßenen Zucker darein streuen.

Diese Weixeln, mit ihrem Saft, dienen nicht nur den Kranken zur Labsal, sondern man kann auch geschwind Weixelwein daraus machen, wenn man den Saft unter guten, starken Wein gießt. Die Weixeln bleiben schön vollkommen, und können auch besonders aufgetragen werden.

Pflaumen- oder Zwetschgenmus.

Man schneidet zuvor die Kerne aus den Pflaumen, stampft sie klein, thut etwas Hollunderfaft, welchen man vorher allein kocht, abschäumt, durch ein feines Sieb treibt, sodann mit in den Kessel zu den Pflaumen schüttet, und mit diesen kochen läßt. Das Mus muß fleißig gerührt werden, damit es nicht anbrenne, und je dicker man dasselbe kocht, je länger hält es sich alsdann, und je reifer die Pflaumen waren, desto besser schmeckt es. Man thut etwas ganzen Ingwer, grüne Nüsse, auch etwas Citronenschalen und sogenannte Neuewürze mit in den Kessel, die Citronenschalen und Neuewürze aber erst gegen das Ende, wenn das Mus bald dicke werden will.

Beym Aufbewahren des Muses ist zu merken, daß man die Gefäße, wenn man es hinein thut, etlichemal rüttle, damit es sich überall recht feste anlege. Im Kessel darf man es nicht kalt werden lassen, es auch nicht mit einem kupfernen oder blechernen Löffel herausschöpfen, sondern mit einem hölzernen, denn es bekommt sonst einen üblen Geschmack, ist der Gesundheit schädlich, und hält sich nicht.

Was sich am längsten halten soll, kann man in mäßige Töpfe thun, die sich in den Backofen

schieben lassen, und wenn das Brod heraus ist, da hinein thut, da es denn noch etwas dicker wird, und oben eine Rinde bekommt, unter der es sich lange gut erhält. Sonst gießt man auch auf die Töpfe, wenn sie etliche Tage gestanden haben, Pech. Die Töpfe dürfen nicht in den Keller gesezt, sondern müssen an einem trockenen Orte aufbewahrt werden, so hält sich das Mus Jahre lang, und sollte es nach einem Jahre den frischen Geschmack verlieren, oder schimmlicht werden wollen, so thut man das Schimmlichte davon, nimmt frischgekochten Hollundersaft und kocht es damit noch einmal, alsdenn hält es sich noch ein Jahr gut.

Will man das Pflaumenmus zum Braten essen, so wird dasselbe vorhero mit etwas Wein, Zucker und Citronensaft durchrührt.

Quitten in Zucker einzumachen.

Man schneidet die geschälten Quitten in vier Stükken, legt sie in frisches Wasser, kocht die Schaale nebst den ausgeschnittenen Kernen und Kernhäusern in Fließ- oder Regenwasser recht weich, und seihet alles durch ein Tuch. In diesem Wasser kocht man die Quitten langsam in einem zugedekten Gefäße, damit sie schön roth werden. Wenn sie weich genug sind, nimmt man sie heraus, spickt sie mit Citronenschaalen, Zimmt und Nelken; alsdenn wiegt man die Quitten, und nimmt zu einem Pfund Quitten dreyviertel bis ein Pfund Zucker, und läutert solchen in dem Wasser, worinnen die Quitten gekocht worden sind. Wenn er so dicke ist, daß er vom Löffel abtropft, so legt man die Quitten hinein, und läßt sie langsam kochen. Sie

müssen stets unter den Zucker gedrückt und umgekehrt werden. Das Gefäß muß auch zugedeckt seyn, damit sie schön roth werden.

Nunmehr nimmt man die Quitten heraus, legt sie auf eine Schüssel, und läßt den Zucker allein dicker kochen; alsdann läßt man die Quitten nochmals ein wenig aufkochen, und thut sie in Gläser oder steinerne Büchsen, welche gut verbunden werden müssen. Sollte der Saft noch nicht dicke genug seyn, so läßt man ihn allezeit so lange aufkochen, bis er sich am Löffel in lange Faden zieht. Wenn er etwas kalt ist, wird er übergegossen. Sollte er nach einigen Tagen allenfalls wieder dünne werden, so muß man ihn abgießen und nachkochen.

Welschkohl einzumachen.

Man schneidet ihn in vier Stücken, kocht ihn in Wasser ab, läßt ihn aufgelegt erkalten, legt ihn in ein Faß, daß die Stücken grade gegen einander zu liegen kommen; man schichtet ihn alsdann auf Dill und Salz ein, bedeckt ihn mit Kohlblättern, einem hölzern Deckel, und beschwert das Faß mit Steinen. Sollte es keine Brühe bekommen, daß es übersteht, so gießt man eine Sole von Wasser und Salz darüber, und läßt es vergähren.

Sauerkraut einzumachen.

Man läßt das Weißkraut, wie gewöhnlich, einschneiden, oder hobeln, salzt es gehörig, aber nicht zu viel, und mischt, um ihm einen angenehmen Geschmack zu geben, Kümmel oder Wacholderbeere darunter, stampft dasselbe fest ein, bedeckt es mit

einem

einem hölzernen Deckel und beschwert denselben mit Steinen wohl, nimmt die überflüssige Brühe davon; bedeckt es so wie die Bohnen, mit einer alten Serviette, und gießt, wenn man es recht gut haben will, etwas Weinessig oben darauf. Man kann es auch in Fässer einmachen, worin guter Wein gelegen hat; es erhält davon ebenfalls einen angenehmen Geschmack. Es wird nicht, wie die Bohnen, vor dem Kochen eingewässert.

XIII.

XIII. Warme Getränke.

Warm Bier.

Ein halb Maas Bier wird über das Feuer gesezt, mit einem Stückchen Zucker, ein wenig ganzen Zimmt und einem Stückchen Citronenschale etwas gekocht, dann das Gelbe von 3 Eyern wohl verrührt, das gekochte Bier unter beständigem Rühren langsam daran gegossen, ein wenig gequirlt, und gleich in die bestimmte Kanne gefüllt. Wird aber das warme Bier für einen Kranken gemacht, so kann einer Nuß groß frische Butter daran gethan, und statt des Zuckers ein Löffel Honig dazu genommen werden.

Bischof.

Zu einem halben Maas Burgunder Wein werden 5 bis 6 bittere Pomeranzen rings herum gekerpt, oder Schnitte hinein gemacht, und auf dem Rost gebraten. Den Wein sezt man über das Feuer, siedet die gebratene Pomeranzen mit einem Stück Zucker, etwas ganzen Zimmt und 6 ganze Nägelein eine Zeitlang in Wein, gießt ihn dann in eine Terrine und stellt ihn wie den Punsch auf, so daß er ganz warm getrunken wird. Statt dem Burgunder kann auch nachher rother Wein dazu genommen werden.

Chocolade mit Milch.

Zu ein halb Maas Milch nimmt man 4 auch 6 Loth Chocolade, schneidet sie nur, gießt in einem hohen halben Maasgeschirr siedende Milch daran, daß die Chocolade weich wird, macht dann in einem Kast-

rol

rol ein halbes Maas Milch mit einem Stückchen Zucker und etwas Zimmt siedend, rührt die eingeweichte Chocolade damit an, kocht sie wieder im Kastrol ein wenig auf, gießt nun die Chocolade an 6 zuvor stark verrührte Eyergelb, quirlt dies zusammen stark auf Kohlen, füllt die Chocolade in die bestimmte Kanne, und giebt entweder geröstetes oder mürbes Brod dazu. Noch besser ist es, wenn das geschnittene Brod mit frischer Butter bestrichen und gelb geröstet wird.

Chocolade mit Wasser.

Zu 4 Tassen schneidet man 4 Loth gute Chocolade entweder in die dazu bestimmte Kanne oder in ein reines Töpfchen, gießt 3 Tassen siedendes Wasser daran, stellt es auf Kohlen und fängt gleich mit dem Chocoladequirl an zu quirlen. Sobald es Schaum hat, wird derselbe sogleich in eine Tasse mit einem saubern Löffel abgeschöpft, und wenn die Tasse voll ist, gleich mit geröstetem Brod aufgetragen, dann wieder gequirlt, bis man wieder eine Tasse füllen kann. Die Chocolade kann auf diese Art nicht anders als Tassenweise gemacht, und muß gleich gegeben werden.

Kaffee in Milch.

Man röstet den Kaffee nicht so dunkelbraun wie zu dem Wasserkaffee, und nimmt zu ein halb Maas Milch 3 Loth Kaffee. Sobald er gemacht ist, wird er in das gehörige Geschirr mit etwas Hirschhorn oder Hausenblasen gethan, die siedende Milch darüber gegossen, etwas länger als ein anderer Kaffee gekocht, und, wenn er hell ist, wie ein anderer

Kaffee

Kaffee getrunken. Nur muß die Milch dazu recht gut seyn. Es kann auch etwas weniger Kaffee genommen werden, wenn man ihn nicht so stark haben will.

Mandelmilch.

Einen Vierting Mandeln reibt man mit einem Tuch ab, röstet sie wie den Kaffee, reibt sie nach dem Rösten wieder ab, stößt sie im Mörsel fein, macht ein halb Maas Milch mit einem kleinen Stückchen Zucker nebst etwas ganzem Zimmet siedend, thut die gestossenen Mandeln dazu, läßt es eine Zeitlang zusammen kochen, preßt es dann durch eine reine Serviette, verrührt 5 Eyergelb stark, macht das Durchgepreßte wieder siedend, gießt es langsam an die Eyer, quirlt es stark mit den Chocoladenquirl, füllt es in die Kanne, und stellt geröstetes Brod dazu auf.

Mandelmilch zum Aufbehalten.

Zu 1 und ein halb Maas Mandelmilch schält man 3 Vierting süße, und 3 Loth bittere Mandeln, stößt sie zart, nimmt ein halb Pfund gestoßenen Zucker dazu, thut dies zusammen in ein Kastrol oder messingene Pfanne, rührt es mit 2 Maas Wassen an, läßt es über dem Feuer unter beständigem Rühren eine Zeitlang kochen, preßt es dann durch ein reines Tuch, füllt es kalt in Bouteillen, macht diese fest zu, und stellt sie in den Keller. Will man nun eine Mandelmilch haben, so thut man 3 bis 4 Eßlöffel voll von der gekochten Mandelmilch in eine Bouteille, füllt sie mit frischem Wasser auf, und so hat man gleich eine Mandelmilch.

Punsch zu machen.

Zu 2 Maas Punsch reibt man 8 Citronen am Zucker leicht ab, nimmt das Abgeriebene in eine Schüssel, drückt den Saft von den Citronen fest aus, preßt ihn durch ein Tuch zu dem Abgeriebenen, brüht hierauf ein halb Loth von dem besten Thee mit 2 Maas siedendem Wasser ab, läßt es ein wenig stehen, gießt dann den Thee durch eine Serviette an die Citronen, thut ein starkes Viertel Maas Rack dazu, und so viel Zucker darein, bis es seine gehörige Süße hat, rührt nun den Punsch untereinander, und giebt ihn warm in Gläsern.

Reiscontent.

Zu ein und ein halb Maas Milch werden 4 Loth Reis ein wenig zerstoßen, und mit der Milch ein Stückchen Zucker, einem gebröckelten Stückchen Zimmet, 6 zerschnittene Näglein, und der grobgeschnittenen Schale von einer halben Citrone so lang gekocht, bis der Reis weich ist. Alsdann läßt man es durch ein Haarsieb laufen, verrührt 6 Eyergelb mit etwas Rahm oder Milch, gießt die durchgetriebene Reismilch davon, läßt es noch ein wenig über dem Feuer unter beständigem Rühren anziehen, schüttet es in ein hohes Geschirr, quirlt es stark, fült es in die Kanne, und stellt es als ein Abendgetränk auf.

Pulver zum Reiscontent.

Ein halbes Pfund Caroliner Reis wird wohl gelesen und getrocknet, dann gestoßen, und nebst ein Viertel Pfund ebenfalls gestoßenem Zucker durch ein

Haar-

Haarsieb gesiebt, 1 Loth Zimmet, 1 Quint Nägelein, beydes auch fein gestoßen, und 2 Loth zuvor am Reibeisen abgeriebene Chocolade kommen noch dazu. Dies alles wird unter einander gemengt und aufgehoben. Zu ein und ein halbes Maas Milch nimmt man 2 bis 3 Eßlöffel von diesem Pulver, verrührt, wenn es ein wenig gesotten hat, 3 Eyergelb, gießt die gesottene Milch langsam daran, quirlt den Content wie eine Chocolade, und giebt ihn als Abendgetränke.

Reformirter Thee.

Man macht ein halb Maas Milch siedend, thut so viel Thee, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, nebst einem Stückchen Zimmet, etwas Citronenschale und so viel Zucker darein, bis es seine gehörige Süße hat. Wenn es so lang als ein Paar weiche Eyer gesotten hat, wird das Gelbe von 5 bis 6 Eyern verrührt, die gekochte Milch durch ein Haarsieb gegossen, langsam an das Eyergelb geschüttet, stark gequirlt, und gleich in die Kanne gegossen.

Glühender Wein.

Eine Citrone reibt man am Zucker ab, macht ein halb Maas guten Wein siedend, nimmt das von der Citrone geriebene, nebst dem Saft derselben dazu, auch einen Viertling Zucker darein, schlägt dann in einem hohen Topf 6 Eyergelb, gießt den gekochten Wein langsam daran, sezt den Topf auf Kohlen, quirlt es stark, bis es recht schaumig ist, füllt es gleich in Chocoladentassen, und giebt es zum Frühstück.

XIV. Nachricht, von den bey der Kocherey zu gebrauchenden Kräutern.

Ich habe schon in diesem Buche angezeigt, zu welchen Speisen man sich der Kräuter bedienen kann. Nun will ich nur noch etwas weniges über ihren Gebrauch anführen, und einige allgemeine Bemerkungen darüber machen.

Die besten Kräuter zu feinen Saucen sind: 1) Basilikum, 2) groß- und kleinblattigtes Citronenkraut, und 3) Esdragon. Diese kann man zu allen Fleischsaucen gebrauchen. Der Esdragon ist am stärksten, und es dürfen daher nur einige Blättchen dazu genommen werden. Zu jeder feinen Fleischsauce, zum Beyspiel: zu einem Fricassee, zu Geflügel, es sey von welcher Art es wolle, zu geklopftem Kalbfleisch, oder zu einem Ragout mit weißer Sauce, wird von jeder Art der hier oben angeführten Kräuter gethan, wäre es auch nur von einer Sorte, nebst etwas Petersilie, einer halben zerschnittenen Zwiebel, einem Lorbeerblatt, und 2 Citronenscheiben, in ein zartes Tuch gebunden, gleich mit dem bestimmten Fleisch oder Geflügel in die Sauce gelegt; und das Tuch erst beym Anrichten mit dem Kochlöffel ausgedrückt, damit die Kraft heraus kommt. Zu braunen Saucen, als: zum Wildpret, Ochsenfleisch, wildem Geflügel, und zu braunen Ragout wird ein Fingerlanges Stückchen Esdragon mit einem Lorbeerblatt und Citronenscheibe ganz in die Sauce gelegt, und wenn die Kraft herausgezogen ist, wieder daraus genommen. Hat man einen angesetzten Essig von Esdragon, so werden statt andern

Essig etliche Eßlöffel voll an die Sauce gethan, und das Kraut selbst bleibt dagegen weg. Zu einem solchen Essig müssen die Kräuter mit gutem Weinessig angesetzt werden. Es darf auch nur allein Esdragon seyn, weil sich das Basilicum- und Citronenkraut nicht so stark ausbreiten. Die Kräuter werden mit dem Essig in der Sonne wohl destillirt, und zum Gebrauch aufbehalten. Man kann auch die Kräuter im Schatten trocknen, und sie in Schachteln oder Papier aufbehalten, daß sie im Winter zu gebrauchen sind.

Zu gesottenen Fischen bindet man einen Strauß oder Büschelchen von den oben beschriebenen Kräutern, und läßt es im Salzwasser ein wenig sieden, ehe der Fisch hinein kommt. Zu Schinken, Zungen, Pöckelfleisch, wird ebenfalls ein Strauß Kräuter gelegt, und mit gesotten. Nur darf man keinen Schinken zum Sieden kommen kassen, wenn er delikat seyn soll.

Das kleine Kraut Thymian (auch Bohnenkraut oder Ysopen genannt) ist auch sehr gut. Es wird aber immer nur ein wenig davon zu den Kräutern ins Tüchelchen gebunden, sonst ist der Geruch unangenehm. Zu einem Schweinsbraten, einer gebratenen Gans oder zahmen Ente ist der Thymian vorzüglich brauchbar, wenn er unter das Salz gethan, und der Braten außen und innen stark damit eingerieben wird. Bey keiner Speiße aber ist dey Thymian besser, als bey den Bohnen.

Das Kraut Majoran ist zu gehacktem Fleischwerk am besten, als: zu Leber- und Fleischklösen, auch zu Schlegeln, wenn sie in einer Rahmsauce gekocht werden. Man kann auch immer etwas

davon

davon in die Fleischbrühe, oder in das Wasser legen, worin die Klöse gekocht werden.

In Ansehung der Lorbeerblätter muß ich hier beyfügen, daß an keiner Speise mehr, als ein einziges Blatt gethan werden darf, die Sauce wird sonst davon bitter; zu einer Sulz oder gesottenem Wildpret aber, kann man etliche Blätter nehmen.

Jede Sauce, welche mit Kräutern gekocht wird, hat nicht das geringste Gewürz nöthig, und ist auch der Gesundheit weit nützlicher, als alles Gewürz; doch, weil Kräuter nicht überall und immer zu haben sind, habe ich auch das gehörige Gewürz bey den Speisen angezeigt.

XV.

Wie man mancherley Obst lange aufbewahren, und nützlich gebrauchen könne.

Manche Menschen wissen zwar einige Obstarten theils durch den frischen Verkauf, theils durch das Abbacken zum Nutzen anzuwenden; allein vielen ist auch der rechte Gebrauch oder die gehörige Nutzungsart noch unbekannt. Da nun viele Hausmütter mit diesem Geschäfte noch unbekannt sind, so will ich hierzu eine Anweisung beyfügen, die vielleicht mancher nicht unangenehm seyn dürfte.

Sämmtliches Obst muß abgebrochen oder abgepflückt, und nicht, wie an den mehresten Orten geschieht, abgeschüttelt werden. Diese Arbeit muß auch so viel nur immer möglich bey hellen und trokkenen Tagen verrichtet, und die vollkommenste Reife nicht abgewartet werden. So wie sich das Obst färbt, alsdann ist es Zeit abzunehmen; es wird in etlichen Tagen an schicklichen guten Orten völlig schmackhaft, und nicht so leicht mehligt, als dasjenige, welches zu lange auf dem Baume geblieben; jedoch leiden Kirschen und Pflaumen eine Ausnahme. Wer nicht weit von großen oder volkreichen Städten entfernt ist, der kann aus dem Verkauf des grünen Obstes guten Nutzen ziehen; wer aber weit davon entfernt ist, der muß seinen Vortheil auf andere Art suchen, das Herbst- oder Winterobst sorgfältig aufbehalten, und erst im Winter verkaufen, andere Sorten hingegen frisch

ver-

verspeisen oder backen, oder daraus Obstwein verfertigen. Die Abgänge sind für das Vieh ein angenehmes und nahrhaftes Futter.

Will man seine Herbstfrüchte an Aepfel und Birnen lange erhalten, so gehört hierzu:

1) ein vorsichtiges Abnehmen bey trockenem Wetter;

2) eine Obstkammer, die weder feucht noch kalt, und mit Schränken, welche wohl zu verschließen, versehen sind, denn der Zugang der Luft beschleuniget den Verderb des Obstes;

3) ein guter Vorrath von feinem, wohlgetrockneten, geriebenen und keinen Geruch habenden Baummoose.

Hat man diese Hülfsmittel, so wird das Winterobst dergestalt in den Schränken aufgesetzt, daß jedes Stück sowohl unten als an den Seiten mit Moos eingefüttert, mithin eines von dem andern nicht berühret wird. Wenn dieses geschehen, so werden die Thüren an den Schränken verschlossen, und der Vorrath ohngefähr alle vierzehn Tage einmal besichtiget, um das etwa faulende in Zeiten wegzuschaffen. Bey dieser Vorsicht läßt sich das Obst, ohne unschmackhaft und runzlicht zu werden, bis gegen den Frühling aufbehalten, wo alsdenn ein Stück theurer bezahlt wird, als im Herbste eine Mandel dergleichen gegolten haben würde.

Ist der Obstvorrath nicht so beträchtlich, daß es die Mühe, eine Obstkammer einzurichten, verlohnet, so kann ein trockener gut verschlossener Keller auch die Dienste verrichten, oder man packe das Obst in Fässer, streue zwischen und auf jede Schicht Obst ohngefehr drey Finger hoch wohlge-

dörrte Kleyen, und schlage das Faß, wenn es bis an den Boden gefüllt, fest zu, in welchen Umständen dasselbe sehr gut aufbehalten, ja sogar ohne Gefahr zu Wasser oder Lande verschickt werden kann. Gewöhnlicher Weise bedient man sich zu dergleichen Einpacken des Heckerlings oder kurzen Heues; allein weil hierdurch das Obst einen fremden Geschmack annimmt, so sind wohlgetrocknete, keinen Geruch habende, und die kleinsten Zwischenräume ausfüllende Kleyen billig vorzuziehen.

Von Backbirnen, Aepfeln, Pflaumen und Kirschen.

Das Backen der Früchte muß mit Vernunft und Reinlichkeit veranstaltet werden, um aus diesem Wirthschaftszweig allen möglichen Vortheil zu ziehen. Man pflegt dieses Geschäft gemeiniglich in den gewöhnlichen Backöfen, auch in den dazu eingerichteten Backhäusern zu verrichten. Beyde Arten sind nicht die besten. Die erstere ist mit Unreinlichkeit verbunden, und zuweilen wird das Obst gar verbrannt. Die Backhäuser sind gut; allein das Erwärmen derselben nimmt viel Holz weg, welches doch an den wenigsten Orten im Ueberfluß und wohlfeil ist. Die aus irdenen Kacheln gefertigten Malzdarren sind hierzu am geschicktesten, weil sie dem Endzweck, der im reinlichen Obsttrocknen, und in Zeit- auch Holzerspahnung bestehet, vollkommen angemessen sind. Wer nun aber ja dergleichen Darren zum Obsttrocknen nicht hat, oder haben kann, und sich daher des gewöhnlichen Backofens bedienen muß, da brauche man doch wenigstens diese Vorsicht, daß man sein Obst auf hier-

zu

zu besonders zum Einschieben in den Backofen gefertigte bequeme Horden von Weidenruthen und dergleichen lege, damit das Obst nicht so leicht verbrenne und voller Unrath werden könne.

Gebackene Birnen auf folgende Art gemacht, verursachen zwar ein wenig Mühe; allein sie geben alsdenn auch ein sehr angenehmes Gerichte. Wenn die Birnen noch nicht mürbe genug sind, so läßt man sie erst im Wasser abkochen, schält sie wenn sie kalt sind, und setzt sie auf einige hierzu gemachte, und mit einem Rande versehene Breter neben einander, so, daß die daran bleibenden Stiele in die Höhe stehen. Sie müssen zu Anfang in einen nur mäßig warmen Ofen geschoben werden, damit sie umher nur gut abtrocknen. Ist die Hitze anfänglich zu stark, so verbrennen sie, und der Saft, auf dessen Beybehaltung man doch sehen muß, gehet verloren. Manche pflegen ein Creuz in die Frucht zu schneiden; allein dieses Verfahren taugt nichts, es macht die Birnen zu trocken. Das Kernhaus darf man auch nicht herausnehmen, weil man allen Fleiß anwenden muß, um die Frucht saftig zu erhalten. Die abgeschälte Schaale kocht man, gießt den Saft ab, und kocht ihn zu einer dicken Gallerte, wozu man auch geringere, schadhafte Früchte nehmen kann.

Wenn die Früchte nun ziemlich getrocknet sind, siehet man sie durch, macht oben die Blume, und was sich etwa in der Oberfläche von kleinen Steinen befindet, und im Essen unangenehm zwischen den Zähnen seyn würde, heraus, auch wenn etwan von der Schaale etwas zurück geblieben seyn möchte; drückt die Früchte etwas platt, taucht sie

in den verdickten Saft, setzt sie wieder auf ein Bret, und läßt sie vollends ausbacken. Man wiederholt auch wohl das Eintauchen in den Saft noch einmal, wenn sie zum drittenmal in den Ofen müssen.

Kann das Nachtrocknen in einem Zimmer, auf einem hierzu schicklichen Ofen geschehen, so ist es besser, man legt die Birnen allenfalls auf ein Papier. Dergleichen Birnen müssen, wenn sie gut gerathen sind, hellbraun von Farbe, und fleischigt bleiben, so, daß sie auch noch wohlschmekkend und leicht zu erbeißen sind. Gekocht müssen sie dick aufquellen, nicht verbrannt, noch nach Rauch schmecken, einen angenehmen süßen Geschmack haben, und auf der Zunge zergehen.

Aepfel werden ebenfalls am besten auf Horden in Backöfen (wenn man keine Malzdarren, wie oben beschrieben worden, hat,) theils geschält, theils ungeschält abgebacken oder getrocknet. Kleine Aepfel schicken sich besser zum Abbacken, als die Peppins non pareille und Borsdorfer. Man schälet sie, schneidet sie mitten durch, nimmt das Kernhaus heraus, und läßt sie auf Horden im Ofen gelinde trocknen. Man kann die Borsdorfer aber auch ganz abtrocknen, wenn sie vorher geschält worden sind, Pflaumen und Kirschen werden auf gleiche Weise abgebacken. Die eigentliche grüne Pflaume, (la Prune verte) taugt hierzu nicht, weil sie mehligtes Fleisch hat, und sich nicht vom Stein löset. La Prune de Tours zieht man in Frankreich zum Trocknen vor.

XVI.

Vom Hausschlachten, Einpökeln und Räuchern des Fleisches, wie auch vom Aufbewahren des Wildprets.

Daß man zum Schlachten fettes Vieh, und kein mageres nimmt, ist wohl jedermann bekannt. Eben so bekannt ist es, daß das mehreste Vieh im Herbst und Winter zum Hausschlachten genommen wird, ausgenommen in großen Wirthschaften, wo entweder täglich viele Menschen gespeist werden müssen, oder in Speisehäusern; da wird freylich auch im Sommer manches Stück Vieh ins Haus eingeschlachtet. Es würde sehr unnöthig seyn, hierzu eine gewisse Zeit anzugeben, weil ein jeder, der sich in seiner Wirthschaft Vieh einschlachten will, hierzu die bequemste Zeit, oder wenn er das Fleisch am besten und nothwendigsten braucht, zu erwählen wissen wird; nur soviel finde ich nöthig hierbey zu erinnern, daß man immer soviel möglich darauf sehen müsse, nicht gar zu altes Vieh für sich einzuschlachten, es möge in Rind- Schwein- oder Schaafvieh bestehen, noch weniger aber krankes, denn daß das Fleisch von sehr altem Vieh nicht von der Güte ist, als von jüngerm, weiß gewiß ein jeder, der nicht zum erstenmal schlachten läßt.

Auf dem Lande ist das Hausschlachten viel häufiger, als in den Städten, ja fast allgemein; denn da ist gewiß kein Bauer, welcher sich nicht alle Jahre einige Stücken Vieh von allerley Art

zu seiner eigenen Consumtion einschlachter, und fast ein jeder Häusler oder Taglöhner schlachtet sich doch wenigstens auch ein oder ein Paar Schweine alljährlich ein. Manche Hausmütter wissen zwar wohl so ziemlich das Fleisch von dem eingeschlachteten Vieh zu benutzen, einzupökeln und zu räuchern; aber sehr vielen ist die rechte Behandlungsart unbekannt, und diese müssen daher ihr Fleisch entweder halb verdorben genießen, oder wohl gar vieles zu schanden werden lassen. Von letztern könnte ich selbst Beyspiele genug von großen und kleinen Wirthschaften anführen. Aus diesem Grunde also ist es gewiß keine überflüßige Sache, hievon das Nöthigste in möglichster Kürze anzuzeigen.

Wenn ein Hauswirth einen Ochsen oder eine Kuh schlachten läßt, so hat eine Hausmutter vor allen Dingen darauf zu sehen, daß der Fleischer, oder wer es sonst schlachtet, die Kaldaunen und alles auf das sorgfältigste zu reinigen. Ferner muß eine gute Hausmutter nach dem Ausschlachten dafür sorgen, daß alles, was zu benutzen ist, gehörig gereiniget werde, und nichts verderbe, und hierunter gehören zuerst die Kaldaunen, weil man diese nicht sogleich frisch wegessen, oder so gut als das übrige Fleisch im Pökel oder Rauch aufbewahren kann, und daher dem Verderben leicht unterworfen sind. Was also von diesen Kaldaunen nicht bald frisch weggegessen werden kann, muß man durch Einsalzen einige Zeit aufzubewahren suchen, und dabey folgendermaßen verfahren: Die Kaldaunen werden zuerst in genugsames frisches Wasser eingewässert, öfters frisches Wasser auf-

aufgegossen, bey jedesmaligem Abgießen des Wassers gut abgewaschen, und das Wässern so lange fortgesetzt, bis das Wasser ganz klar davon abläuft, und keinen Geruch von den Kaldaunen mehr hat. Nunmehr schneidet man dieselben in kleine Stücken, (je kleiner, je besser, damit sie das Salz recht annehmen) salzt jedes Stück mit genugsamen Salze ein, und legt sodann Stück für Stück in ein besonders hierzu bestimmtes Fäßchen, bestreuet jede Schicht noch mit etwas Salz, (welches man hierbey nicht sparen darf) bringt einen Deckel darauf, beschwert sie mit einem Gewicht oder tüchtigen Stein, damit sie sich etwas zusammensetzen, und die Salzlake darüber weggehe, und bringt dieses Gefäß sodann in einen Keller oder sonst recht kühlen Ort, und verspeißt sie sodann nach und nach.

Da diese Flecke oder Kaldaunen nach diesem Einsalzen natürlicherweise zu sehr gesalzen sind, wenn sie gekocht werden sollen, so müssen dieselben bey jedesmaligem Kochen zuerst eingewässert, sodann etwas gekocht, diese Brühe abgegossen, und wieder mit frischem, kochenden Wasser angesetzt und vollends gahr gekocht werden; so behandelt wird sich das überflüßige Salz verlieren, und sie werden sehr gut zum Essen seyn. Herz, Leber, Lunge und Nieren müssen frisch zur Speise angewendet werden. Wie man übrigens den Kopf, die Füße, Zunge ꝛc. von einem Rinde nutzen und zum Speisen anwenden könne, davon ist bereits das Nöthige in diesem voranstehenden Kochbuch angeführt worden.

Das Talg wird auf einem luftigen Boden aufgehängt, getrocknet, und zum Lichtziehen oder Seifensieden angewendet, das Nierentalg ausgenommen, welches besonders aufbewahrt und zum Schmelzen der Speisen gebraucht wird. Die Haut wird entweder gleich verkauft, oder zum Trocknen auf einen Boden gehängt und ausgespeilert. In beträchtlichen Wirthschaften, wo man nach Befinden Kutschwagen, und viel anderes Geschirr nöthig hat, da läßt man dergleichen Häute auch mit Nutzen gerben oder gahr machen, und verbraucht sie in seiner eigenen Haushaltung. Jetzt zum Einpökeln des Fleisches.

Wenn das Fleisch völlig ausgekühlt ist, so läßt man dasselbe in beliebige Stücke zerhauen, und alles, was nicht frisch verbraucht werden soll, theils zu sogenanntem Pökelfleisch, theils auch zum Räuchern gehörig und zwar folgendermaßen einsalzen: Pökelfleisch ist in großen und kleinen Wirthschaften immer eine gute Sache und zur Abwechslung im Winter und Sommer nothwendig, ob man dasselbe gleich nicht mit soviel Nutzen oder so rathsam als das grüne verspeisen kann. Viele sehen das Einpökeln als eine geringe Sache an, und glauben, wenn das Fleisch nur eingesalzen und ins Faß gelegt wird; allein dieses befindet sich nicht also, sondern man hat hierbey allerdings manche Vortheile zu beobachten, wenn es gut gerathen soll, und viele müssen gar oft das Fleisch zu ihrem Nachtheile, wo nicht ganz verderben sehen, doch wenigstens halb verdorben und unschmackhaft genießen.

Zum wirklichen Pökelfleisch muß man allezeit das Fleischigste erwählen, und die besten hierzu nöthigen Fässer sind die von Eichenholz. Wer viel Rindfleisch einpökeln will oder muß, der thut allezeit besser, zwey oder drey kleine Fässer (je nachdem er viel oder wenig Fleisch hat) hierzu anzuwenden, aber nicht wie die mehresten thun, alles in ein Faß zusammen einsalzen oder einpökeln; denn wenn ein dergleichen großes Faß, wo das ganze Pökelfleisch beysammen liegt, öfters aufgemacht wird, und aufgemacht werden muß, wenn etwas herausgenommen werden soll, so hält sich das Fleisch bey weitem nicht so gut und so lange, als wenn dieses nicht geschehen darf, wie solches der Fall bey kleinen Gefäßen ist; denn wenn man sein Fleisch in kleinen Fässern gut eingesalzen hat, und ein dergleichen Faß nicht aufmacht, dabey auch das Faß öfters umwendet, damit die Salzlake immer auf dem Fleische gleich bleibt, so kann man auch noch im andern Jahr recht gutes Pökelfleisch haben.

Zum Einpökeln des Fleisches kann man sich zweyerley Fässer bedienen; entweder solcher, wo in dem einen Boden des Fasses ein großes viereckigtes Loch, (welches nach Proportion des Fasses, wohl zwölf Zoll ins Gevierte haben kann) und worin ein starkes viereckigtes Bret oder Spund eingepaßt werden muß, damit beym Umkehren des Fasses keine Salzlake herauslaufen könne; oder man bedient sich der sogenannten Schraubenfässer; beyde Arten sind gut, doch ziehe ich die erste vor, weil sich das Fleisch wirklich besser darinnen hält. Ich übergehe hier eine weitläuftigere

Beschreibung der angezeigten Fässer, denn ein jeder Böttcher weiß sie zu machen, folglich würde es überflüßig seyn, dieselben zu beschreiben, und es kommt blos auf den Eigenthümer oder Hauswirth an, ob er solche Fässer groß oder klein in seiner Haushaltung braucht, mithin nach Belieben machen läßt.

Daß die zum Einpökeln des Fleisches bestimmten Fässer rein seyn, und vor dem Gebrauch nochmals ausgebrühet und ausgespült werden müssen, und das um so mehr, wenn sie neu und noch nicht zum Einsalzen des Fleisches gebraucht worden, wird jede gute und reinliche Hausmutter ohne Erinnern thun, oder besorgen lassen. Hat man seine Gefäße in Bereitschaft, und das Fleisch ist nach gehörigem Verkühlen in beliebige Stücke zerhauen worden, so schreitet man ohne Aufschub zum Einpökeln; denn, wenn das Fleisch erst einige Tage liegen sollte, wie solches bey unachtsamen Hausmüttern zuweilen geschieht, so würde solches nachtheilig seyn, besonders wenn die Witterung warm wäre, wie dieses der Fall oftmals im Herbste ist. Zum guten Einsalzen gehört ein gutes Verhältniß von Salz und Salpeter zu dem vorräthigen Fleische, welches folgendes ist: Auf zehn bis zwölf Pfund Fleisch kann man ohne Bedenken dreyviertel Pfund gutes Salz, und eher etwas zu viel, als zu wenig nehmen, und zu eben dieser Quantität Fleisch und Salz, ein halb Loth gereinigten, und zu Pulver gemachten Salpeter anwenden. Nach dieser Angabe kann nun eine Hausmutter ihre Einrichtung machen, sie mag zwanzig, vierzig, oder mehrere hundert Pfund Fleisch in

Pökel legen wollen, und folglich wird sie auch nach ihrem wenigen oder vielen Fleische ihre Fäßchen einrichten lassen.

Jedes Stück Fleisch wird mit etwas Salpeter berieben, und muß vorzüglich um die Knochen herum gut eingerieben werden; der Boden des Fasses wird sodann mit genugsamem Salze bestreuet, das Fleich so dicht und derb, als nur möglich, in das Faß gelegt, auch mit den Händen zusammen gedrückt, auf die erste Lage Fleisch wieder Salz gestreuet, wieder Fleisch, wieder Salz, und so von Lage zu Lage fortgefahren, bis das Faß gehörig voll ist, sodann gehörig zusammen gepreßt, oder, wer keine Presse hat, mit genugsamen Steinen oder Gewichten beschwert, damit sich das Fleisch recht zusammensetze, und die Salzlake über das Fleisch weggehe. Auch ist zu bemerken, daß man das Fleisch, worinnen sich Knochen befinden, so zu legen suchen müsse, daß die Knochen nicht zusammen kommen, oder man braucht auch die Vorsicht, das knochigte Fleisch mehr nach oben im Fasse zu legen, weil sich dergleichen Fleisch nicht so gut hält, als das ohne Knochen, mithin auf diese Art eher weggegessen werden kann, ohne das ganze Fleisch aus seiner festen Lage zu bringen. Hat man mehrere Fässer Fleisch zum Einpökeln, so kann man auch das Knochigte, so wie die Halsstücken, in ein besonderes Faß legen, damit man die andern Gefäße gar nicht aufreißen dürfe, wenn man dieses Fleisch zum Kochen herausnehmen will.

Hat man sein Fleisch auf diese Weise eingelegt, so werden die Fässer zugemacht, die Reifen angeschlagen, und in den Keller gesetzt, damit sie kühle

stehen, (je kühler, je besser) im Anfange wenigstens alle zwey Tage einmal umgewendet, damit die Salzlake fein über das Fleisch komme. Dieses Umkehren der Fässer verstehet sich von solchen, die keine Schrauben haben, sondern mit großen Löchern versehen, und zugespundet sind; die Schraubenfässer werden bey jedesmaligem Herausnehmen etwas Fleisches, wiederum feste zugeschraubt. Bemerkt man beym Herausnehmen des Fleisches aus den Fässern, daß die Salzlake nicht über das Fleisch gehet, so muß entweder noch etwas Salz hinzugethan, oder noch ein wenig Salzlake dazu gegossen werden. In der Folge ist das Umwenden der Fässer nicht so nöthig, als im Anfange, jedoch darf es nicht gänzlich unterlassen werden. Wenn das zum Pökeln bestimmte Rindfleisch nicht gar zu alt, und von guter Mastung ist, auch nach obiger Vorschrift behandelt wird, so giebt es dem sogenannten Hamburger Pökelfleisch, von welchem man so viel Wesens macht, und über dieses theuer bezahlt, nichts nach; freylich muß das Fleisch von jungem Vieh seyn, welches über dieses nicht mit Kraut, Rüben und dergleichen, sondern mit gutem Gras, Heu und Schrot gemästet worden. alsdann wird dergleichen Pökelfleisch auch kraftvoll und von eben so gutem Geschmack als das Hamburger seyn. Geschiehet das Einschlagen und Pökeln im Winter bey strenger Kälte, so muß man dergleichen Fässer entweder eine Zeitlang an einem temperirten Orte aufbehalten, oder sie sogleich in den Keller bringen, damit das Fleisch nicht gefriere, weil dieses nachtheilig ist.

Will man Rindfleisch zum Räuchern anwenden, so dienen zwar alle Stücken hierzu, allein, man nimmt hierzu theils die Ribbenstücken, theils auch den Brustkern, ohnerachtet letzteres auch als Pökelfleisch sehr gut schmeckt. Das zum Räuchern bestimmte Rindfleisch also wird auf die nämliche Art eingesalzen, als oben vom Pökelfleische gesagt worden, nur mit dem Unterschiede, daß das zum Räuchern bestimmte, höchstens nur drey Wochen im Fasse und im Salze gelassen, und alsdann in den Rauch gehängt werden müsse.

Viele Personen auf dem Lande haben auch die Gewohnheit, daß sie ihr zum Räuchern bestimmtes Fleisch, es mag Rind- oder Schweinefleisch seyn, blos in ofne Fässer oder Wannen einsalzen, und alsdann mit einem Deckel und Stein beschweren; allein dieses Verfahren taugt nichts, denn es wird dadurch viel Fleisch zu schanden, wenn man nicht die Vorsicht braucht, und das Fleisch anfänglich alle Tage, und in der Folge wenigstens alle drey oder vier Tage Stück vor Stück umlegt, und gehörig mit der Salzlauge begießt. Fleisch, auf diese Art eingesalzen, muß wenigstens vier Wochen im Salze liegen, ehe man dasselbe in den Rauch hängen darf. Ich meines Orts, mag niemanden diese Methode, das Fleisch einzusalzen, empfehlen, denn wenn dergleichen Fleisch unter der Aufsicht einer nachläßigen Hausfrau (deren es doch immer mehrere als recht sorgsame giebt,) ist, oder wohl gar der Versorgung des Gesindes überlassen wird, alsdenn kann man immer auf schlecht eingepökeltes und eben so gut geräuchertes, wo nicht gar verdorbenes Fleisch Rechnung machen.

Beym Einsalzen des Schweinenfleisches verfährt man auf die nämliche Weise, nur daß man ein wenig mehr Salz und Salpeter, als beym Rindfleische anwendet, und vorzüglich müssen die Schinken an den Knochen herum gut mit Salpeter und Salz versehen oder eingerieben werden. Man streuet hier ebenfalls erstlich etwas Salz auf dem Boden des Fasses, legt die Speckseiten zu unters, wenn sie mit Salz eingerieben worden, alsdann die Schinken, und so fort Schicht auf Schicht recht dicht zusammen, und das Geknöchele endlich oben darauf im Fasse, um diese kleine Stücken sogleich herausnehmen zu können, wenn man Gebrauch davon machen will. Die übrige Behandlung ist, wie bereits gedacht, mit dem eingesalzenen Rindfleische gleich, und nach Verlauf von drey Wochen kann das zum Räuchern bestimmte aufgehängt werden, wenn es nach obiger Vorschrift gewartet worden ist.

Wenn eine Hausmutter zur Abwechslung in ihrer Wirthschaft geräucherte Gänse zu haben wünscht, so muß sie dieselben in der Mitte durch, in zwey Theile zertheilen, sie eben so wie das andere Fleisch gut einsalzen, und ohngefähr acht Tage lang zwischen ihr Rindfleisch mit einlegen, alsdann heraus nehmen, sie in Waitzenkleyen über und über herumwälzen, sodann acht bis zehn Tage, je nachdem viel oder wenig Rauch in ihrer Feuermauer ist, auch wohl vierzehn Tage aufhängen lassen, alsdenn aber werden sie in einer luftigen Kammer aufgehängt.

Das übrige Fleisch wird, wie bekannt, auf Stangen in den Feuermauern, oder auch in Rauch-

kam-

kammern aufgehängt, nur muß eine gute Hausmutter darauf Acht haben, daß dasselbe in den Feuermauern nicht zu lange hängen bleibe, weil es sonst zu hart, hölzig und unkräftig, oder unschmackhaft wird. Keine gewisse Zeit läßt sich hierbey nicht angeben, weil sehr vieles von der Menge des Rauchs, auch der Beschaffenheit der Feuermauern selbst abhängt.

Rauchkammern sind ohnstreitig weit besser für alle Arten von Fleisch zu räuchern, als die Schornsteine, und zwar in verschiedenem Betracht. Erstlich kann man das Fleisch und die Würste ganz nach Belieben, so wie man es wünscht, daselbst räuchern, weil man wenig oder viel Rauch einlassen kann; zweytens kann man das Geräucherte den ganzen Sommer darinne hängen lassen, und es hält sich sehr gut in dergleichen Kammern, weil sie mehrentheils auf den Boden angebracht, und daher luftig genug gemacht werden können; drittens ist es wegen Feuersgefahr nicht so gefährlich, als in den Feuermauern. Solche Rauchkammern können mit geringen Kosten angelegt werden, und es wird gewiß niemanden gereuen, hierauf etwas weniges Geld verwendet zu haben. Wer sie mit geringeren Kosten anlegen will, der darf blos einen Verschlag von Bretern neben der Feuermauer auf dem Boden machen lassen; wer sie aber dauerhaft zu machen gedenkt, läßt statt der Breter dreyzolligte Ziegelwände aufführen. In die Feuermauer wird sodann ein Loch, ohngefähr von der Größe eines halben Mauersteins gemacht, alsdenn ein blecherner Schieber davor angebracht, welchen man alsdenn mehr oder weniger öffnet,

um wenig oder viel Rauch herein lassen zu können. Ueberdieses kann man auch in gedachtes Loch einen Ziegelstein recht genau einpassen lassen, damit man diesen (in dem Fall, da man auch nicht den mindesten Rauch in der Kammer zu haben wünscht,) in das Loch einsetzen, und mit etwas Leimen die Fugen genau verstreichen, und benöthigsten Falls, sehr leicht wieder herausnehmen kann.

Will man Kalb- oder Schöpsenfleisch räuchern, so muß dieses von schönen starken Kälbern und Schaafen genommen, ebenfalls einige Zeit, und zwar besonders eingesalzen, und sodann nur ganz gelinde geräuchert werden, damit dasselbe nicht holzig oder gar zu sehr ausgetrocknet, und zum Speisen unschmackhaft gemacht werde.

Endlich ist in Ansehung des Räucherns annoch zu bemerken, daß, wenn man im Winter bey strenger Kälte Fleisch zum Räuchern aufhängen läßt, die ersten paar Tage, Tag und Nacht, ein sogenanntes Schmauchfeuer von Sägespähnen, Laub und dergleichen unterhalten werden müsse, damit das Fleisch nicht gefriere, und dadurch unschmackhaft werde.

Vom Aufbewahren des geräucherten Fleisches ist noch zu gedenken. Man nimmt recht trockene und rein ausgesiebte Asche, bestreuet damit jedes Stück Fleisch, Speck und Wurst aber sehr dick, legt Stück vor Stück in einen wohlverwahrten Kasten oder Faß, und setzt solches alsdann an einen kühlen, aber nicht feuchten Ort. Die Asche schadet nicht im geringsten, sie bewahrt das Fleisch vor Milben und Maden, der Speck bleibt weiß,

und

und wenn man etwas von dergleichem Fleische gebrauchen will, so wird dasselbe vorher rein abgekehrt oder gebürstet, und endlich noch mit Wasser abgewaschen.

Verlangt man, daß die Schinken saftiger und schmackhafter bleiben, auch eine angenehme Farbe erhalten sollen, so verfährt man damit eben so, wie oben bey den Gänsen gesagt worden, nämlich, man wälzt sie so, wie sie aus dem Salze kommen, recht tüchtig in Weitzenkleyen herum, und hängt sie so in den Rauch.

Das Schwarz-Wildpret aufzubewahren.

Soll ein Schweinskopf gebaizt werden, so nimmt man das Hirn mit einem kleinen Löffel heraus, und wirft es weg, vermischt alsdann eine Hand voll zerstoßene Wacholderbeeren nebst etlichen zerschnittenen Lorbeer- und Basilicumblättern, mit einer Hand voll Salz und grobgestoßenem Pfeffer, womit man den Kopf stark einreibt. Hat man ein kleines Stücht, wo noch mehr Wildpret dazu kommt, so wird der Kopf aufrecht in das Stücht gestellt, und das andere Wildpret so fest, als möglich, darum gelegt. Das übrige Wildpret wird gleich dem Kopf eingerieben, halb guter Essig und halb schlechter Wein darüber gegossen, ein Bret darauf gethan und stark beschwert. Auf diese Art hält sich das Wildpret recht lange.

Noch eine Art, das Schwarz-Wildpret aufzubehalten.

Es mag von einem Frischling oder etwas älter seyn, so werden die besten Stücken genommen,

und die stärksten Beine weggethan. Die Stücke dürfen auch nicht größer als zu 5 bis 6 Pfund seyn. Soviel man nun in der Baize haben will, setzt man mit 2 Theile Essig, 1 Theil schlechten Wein, 1 Theil Wasser und 6 bis 8 zerhauenen Kalbsfüssen zu, thut Salz, eine Hand voll zerknirschte Wacholderbeeren und von allen Arten Kräutern, darein, siedet dies zusammen, bis die Füße weich sind, nimmt sie dann mit den Kräutern heraus, legt das zum Sulzen bestimmte Wildpret darein, siedet es wie ein Paar harte Eyer, nimmt es wieder heraus, damit es kalt wird, gießt die Brühe durch einen Seiher ab, und läßt sie abkühlen. Alsdann wird das Wildpret in einen Hafen, oder Stücht so fest als möglich gelegt, der Boden mit Salz, Wacholderbeeren und etwas Kräutern bestreut, von dem Wildpret ein Geleg darauf gethan, dann wieder überstreut, und so fort gemacht, bis alles darin ist. Nun wird die abgekühlte Sulz darüber gegossen, das Wildpret, wenn es eine Zeitlang gestanden hat, mit einem Bret belegt und stark beschwert. Auf diese Art hält es sich ein ganzes Jahr.

XVI.

Kurze Anleitung zum Trenschiren oder Zerschneiden und Vorlegen aller Arten von Speisen.

Dies ist zwar eine Sache, woben es, wie ben allen mechanischen Arbeiten, auf Uebung ankommt; doch ist es auch hier gut, wenn man Theorie mit der Praktik verbindet, auch sich öfters in einer solchen Anweisung Raths erholen kann. Es wird daher nicht ohne Nutzen seyn, wenn wir hier eine kurze Anleitung zum Trenschiren oder Zerschneiden und Vorlegen der Speisen geben.

Das Vorlegen einzelner Portionen geschieht hauptsächlich nur bey Suppen, Gemüsern und überhaupt bey solchen Gerichten, die mit Brühen und Zugehör aufgetragen werden, bey trokkenen Gerichten, Fleisch, Backwerk ꝛc. aber pflegt man nur ein oder etliche Teller mit geschnittenen Portionen zu belegen, und solche an dem Tisch von oben an herum gehen zu lassen, damit Jedermann nach Belieben ein Stück davon nehmen kann. Bey freundschaftlichen Gastmahlen und vornehmen Gesellschaften ist es an den meisten Orten weder gewöhnlich noch anständig, das ganze Gericht auf einmal zu zerlegen und zu vertheilen, sondern man macht nur kleine appetitliche Portionen, und läßt jederzeit so viel in der Schüssel, daß man auf Verlangen noch etwas nachgeben kann. Bey einigen bürgerlichen Zusammenkünften und Ehrengelagen auf dem Lande aber ist es gebräuchlich, daß alles zerschnitten und vorgelegt werden muß.

Zum Trenschiren braucht man nur 2 Paar Messer und Gabeln, nemlich ein Paar große und ein Paar kleine, welche zur rechten Hand auf einen Teller gelegt werden müssen. Wenn man den Anfang zum Zerlegen machen will, muß man zuvörderst die Servierte wohl am Kleid befestigen, dann einige Teller um sich herumstellen, damit man das Tafeltuch nicht beschmuze, daher sind auch die Trenschirmesser jedesmal nach dem Gebrauch auf einen Teller zu legen. Man muß sich dabey hauptsächlich der Stärke und Schwäche seines Messers zu bedienen wissen, so daß man bey einem starken Schnitt dasselbe am Ende der Klinge ansetzt, ist es aber ein leichter Schnitt, so sezt man nur mit der Spitze des Messers an, und führt es bis zur Mitte, da dann der Schnitt geschehen seyn muß Die Arme soll man dabey so viel möglich an sich halten, und dadurch die Kräfte sparen. Ist die Tafel etwas hoch, oder die Person, welche trenschirt, klein, so ist es bequemer, wenn man dazu aufsteht. Uebrigens muß man immer sorgfältig auf seine Arbeit sehen, damit man eines Theils alles mit gehöriger Art und ohne Fehler verrichtet, andern Theils aber um so eher fertig wird, den Appetit der Gäste nicht so lange aufhält, und die Speisen unterdessen nicht zu kalt werden. Alles muß mit möglichster Reinigkeit, Behutsamkeit und Anstand verrichtet, die Nachbarn nicht dadurch belästiget, auch das Tafelzeug auf keinerley Weise beschmuzt werden. Ohne Noth greift man niemals mit den Fingern zu, sondern sucht alles mit der Gabel und Messer zu bewerkstelligen, doch kann bey starken Gelenken, die nicht eßbar sind, und wobey man sich

nicht

nicht schmutzig macht, wohl die Hand zu Hülfe genommen werden.

Beym Trenschiren kommen eigentlich nur vierley Schnitte vor: 1) Der rechte Oberschnitt, mit welchem alle Oberschnitte an Flügeln und Schenkeln, überhaupt aber alle Schnitte gemacht werden, die vom Leib gehen. 2) Der verwandelte Oberschnitt, mit diesem kann man die Achselbeine ausgeben, und die Gerippe zerstoßen. 3) Der rechte Gegenschnitt, mit diesem werden alle Gegenschnitte gemacht, und alle, die zum Leib gehören. 4) Der verwandte Gegenschnitt, mit diesem kann der sogenannte Springer von der Gabel gestrichen und die Niederlegung gemacht werden. Andere hingegen haben sieben Schnitte an der Zahl, und zwar wird der erste von ihnen genannt der Oberschnitt; der zweyte der Unterschnitt; der dritte der Spaltschnitt; der vierte der Gegen- oder Spaltschnitt; der fünfte der Hohlschnitt, welcher meistens die Gestalt eines halben Mondes hat; der sechste der Quer- oder überzwerche Schnitt; der siebende der Kreuzschnitt.

Die Gelenke und Juncturen an dem Geflügel heissen: 1) die linke Seite am Hals, 2) die rechte Seite am Hals, 3) das obere Gelenk am rechten Flügel, 4) das kleine Gelenk am rechten Flügel, 5) das untere Gelenk am rechten Flügel, 6) das Kniegelenk am rechten Schenkel, 7) das obere vom rechten Schenkel, 8) das untere vom rechten Schenkel, 9) die rechte Seite am Steis (Bürzel, Hintern,) 10) die linke Seite vom Steis, 11) der Steis oder Hintere, 12) das Kniegelenk am linken Schenkel, 13) das obere Gelenk am linken

Schenkel, 14) das untere am linken Schenkel, 15) das kleine Gelenk am linken Flügel, 16) das untere am linken Flügel. 17) Das obere am linken Flügel. 18) Das Oberstück von der Brust. 19) Das Unterstück von der Brust. 20) Der Springer. 21) Das rechte Achselbein. 22) Das linke Achselbein, 23) die rechte Seite am Gerippe, 24) die linke Seite am Gerippe.

Wir wollen nun mit dem Trenschiren selbst den Anfang machen, und zuvörderst mit dem Geflügel.

Gebratenes Huhn.

Mit dem Vordertheil soll es zur rechten und mit dem Hindertheil zur linken Seite stehen. Man stößt das Messer, die Schneide unter sich gekehrt, bey dem Hals, die Gabel aber am Steis hinein, wendet es einwärts um, daß der Rücken oben kommt, zieht die Gabel hinten heraus, und sticht sie auf das neue durch den Rückgrad, ein Paar Finger breit über den Flügeln etwas schreg gegen den Sprenger zu hinein. Wenn man nun denselben wohl gefaßt hat, wendet man das Huhn zierlich über den Arm um, läßt es sinken, zieht das Messer heraus, und zerlegt es auf folgende Art: 1) löst man den Hals. 2) Schneidet man dem Ober- und Gegenschnitt am rechten Flügel, und legt ihn ab. 3) Eben so am rechten Schenkel. 4) Wendet man das Huhn mit Hülfe des Messers, und verfährt mit dieser Seite eben so wie mit der rechten. 5) Löst man das Ziehbein und dreht es ab, 6) das rechte und linke Brustfleisch. 7) Hebt man das rechte und linke Achselbein aus, wendet das Huhn mit Hülfe des Messers, daß der Steis in

die

die Höhe kömmt, und macht 8) die Spaltschnitte auf beyden Seiten, wendet es, wie zuvor, 9) stößt die Rippen auf beyden Seiten entzwey, 10) thut den Springer (Hüpfauf) von der Gabel, 11) legt das übrige mit untergeschlagenem Messer zierlich nieder, zerbricht den Rückgrad und zertheilt den Rumpf.

Vorlegung. 1) Einen Flügel nach dem andern nebst Magen und Leber bey Frauenzimmern, bey Mannspersonen aber werden die Schenkel zuvörderst gegeben, 2) einen Spaltschnitt nach dem andern mit etwas Brust. 3) Das Ziehbein nebst etwas von der Brust. 4) Das übrige Fleisch, 5) der Rumpf.

Gesottenes Huhn.

Dieses kann in der Luft trenschirt werden, es darf aber in diesem Fall nicht über den Arm, sondern nur gleich vor sich aufgehoben werden. Weil es aber meistens sehr weich gesotten ist, daß es die Gabel nicht hält, so setzt man es mit dem Hals gegen sich, sticht mit der Gabel in die Brust zwischen das Zieh- und Achselbein schief durch den Rückgrad, zähmt es auf, und löst 1) den Hals, 2) den rechten Schenkel und Flügel zugleich, 3) auf der linken Seite auch so, 4) das Ziehbein, 5) das Brustfleisch aus beyden Seiten, 6) hebt das Achselbeinlein aus, wendet das Huhn auf die linke Seite, und spaltet 7) den Steis, wendet wie es zuvor war, sticht 8) die Rippen entzwey, 9) legt den Brustknochen von der Gabel, 10) zertheilt den Rumpf.

Vorlegung. 1) Einen Flügel und Spaltschnitt,

schnitt, 2) den andern Flügel nebst dem Ziehbein, 3) einen Spaltschnitt mit etwas Brustfleisch, 4) und 5) einen Schenkel nach dem andern, 6) Brustfleisch mit einem Achselbein, 7) wieder so, 8) das vierte Bruststück allein. Das Uebrige nach Belieben.

Junge Hühner und Tauben

Werden, nachdem sie groß oder klein, und der Gäste viel oder wenig sind, in 2 oder 4 Theile zerlegt, man setzt nemlich die Gabel auf die Brust, und thut einen langen Schnitt, oder hernach einen Kreuzschnitt.

Die Vorlegung ist entweder die Hälfte, oder 1) das Vordertheil, 2) ein Hintertheil; oder man läßt einen ganzen Teller voll Hälften und Viertel herumgehen.

Rebhuhn.

Kann wie ein gebratenes Huhn trenschirt werden. Oder man löst jedes Stück blind ab, daß die Stücke fein zierlich an einander hängen bleiben, und giebt das Rebhuhn nachher auf einen Teller herum, da dann jeder selbst nehmen wird, was ihm beliebt. Die Schnitte dabey sind diese: 1) Man löst den Hals, dieser muß ganz ab und in die Schüssel fallen; 2) schneidet man den Gegenschnitt am rechten Flügel; 3) den Gegenschnitt am linken Flügel; 4) den Oberschnitt am rechten Schenkel; 5) den Oberschnitt am linken Schenkel; 6) man löst das Ziehbein, und läßt es hängen; 7) spaltet den Steiß unter dem Springer bis an die Gabel, und steckt das Messer zierlich

in

in den Hals, legt das Rebhuhn von der Gabel auf den Teller, daß die Brust oben kommt, und legt die Stücke zurecht. In jedem Schnitt kann man, wenn mans hat, eine geschnittene Citronenscheibe legen, einen andern Teller darauf legen, und beyde zusammendrücken, daß sich der Citronensaft in das Fleisch zieht, welches dann ein delikates Essen giebt. Wäre man aber bey einer vornehmen Gastung zum Trenschieren bestellt, so muß man nothwendig alle Stücke absondern.

Vorlegung. 1) Ein Flügel nebst dem Brustbein. 2) Ein Flügel nebst etwas Brustfleisch. 3) Der Steiß nebst etwas Brustfleisch. 4) Ein Schenkel nach dem andern. Das übrige nach Belieben.

Kapaun.

Man schneidet: 1) den Hals ab, thut 2) den Ober- und Gegenschnitt am rechten Schenkel, 3) eben so am rechten Flügel, 4) den Pfaffenschnitt auf der rechten Seite. 5) Mit der linken Seite verfährt man in allem eben so. 6) Löst man das Brustbein. Alles übrige wird wie bey einem gebratenen Huhn verrichtet.

Vorlegung. 1) Ein Spaltschnitt nach dem andern mit den Pfaffenschnitten, 2) einen Flügel nach dem andern und etwas Brustfleisch, 3) das Brustbein und etwas Brustfleisch, 4) die Achselbeinlein mit etwas Brustfleisch, 5) ein Schenkel nach dem andern, das übrige nach Belieben.

Welscher Hahn.

Weil dieser auf der Gabel schwer zu halten ist,

so

so stellt man ihn mit dem Hals gegen sich. Ist er auf dem Brustbein sehr fett, so schneidet man das Fette mit halben Mondschnitten vom Brustbein weg, und thut es auf einen Teller, welches man sogleich den Vornehmsten präsentiren kann. Nachher dreht man die Schüssel, daß der Hals zur rechten Hand kommt, stößt die Knochen ab, sticht die Gabel zwischen den Achselbeinen schief in den Rückgrad, wie bey einem gebratenen Huhn, und löst 1) den Hals; 2) den rechten Oberschenkel mit Ober- und Gegenschnitt; 3) den linken eben so; 4) die dürre Flügel auf beyden Seiten; 5) schneidet man den Gegenschnitt am rechten Flügel; 6) den Oberschnitt am rechten Bein; 7) den Gegenschnitt daselbst; 8) den Oberschnitt am rechten Flügel; 9) den Pfaffenschnitt; 10) den Gegenschnitt am linken Flügel; 11) den Oberschnitt am linken Bein; 12) den Gegenschnitt daselbst; 13) den Oberschnitt am linken Flügel; 14) den Pfaffenschnitt auf dieser Seite; 15) das rechte und linke Brustfleisch mit halben Mondschnitten; 16) hebt man die Achselbeine aus; 17) stößt die Rippen entzwey, wenn der welsche Hahn anderst ganz von einander soll; 18) legt den Brustknochen ab; 19) zertheilt man den Rückgrad, setzt die Gabel in die Spaltschnitte, und bricht 20) solche auf beyden Seiten ab.

Vorlegung. 1) Einen Flügel nach dem andern mit etwas Brustfett oder Brustfleisch; 2) einen Schlegel nach dem andern, und etwas von dem Fett. Bey dem großen Federvieh werden die Schlegel meistens getheilt, und auch jeder Theil besonders mit etwas Brustfett gegeben. 3) Die

Pfaf-

Pfaffenschnitte nebst den Achselbeinen auf 2 Teller; 4) das Brustfleisch auf etlichen Tellern, und 5) das übrige nach Belieben. Wenn die Gesellschaft nicht groß ist, wird nur eine Seite zerschnitten, und der Hahn auf die angeschnittene Seite gelegt, der Hals und das Fett auf einer Seite muß aber dabey bleiben.

Welsche Henne.

Gebraten wird sie wie der welsche Hahn trenschirt; nur daß man, wie natürlich, nicht so viele Pfaffenschnitte ꝛc. schneiden kann. Sehr oft ist sie aber auch gesotten oder in Pasteten, und so kann man sie entweder liegend, wie das weich gesottene, oder auf der Gabel wie das gebratene Huhn zerlegen und präsentiren.

Birk- oder Auerhahn.

Meistens wird derselbe mit den Flügeln, Hals und Schwanz aufgetragen, und weil er schon auf dem Bauch liegt, so sticht man die Gabel wie beym gebratenen Huhn hinein, hängt das Messer zur Gabel, legt mit einer andern Gabel den Hals, die Flügel und den Schwanz auf einen Teller, und stellt denselben bey Seite. Uebrigens wird er wie das gebratene Huhn zerlegt, nur das man bey den Flügeln anfängt. Will man auch eine Veränderung bey den Schnitten machen, und statt der Oberschnitte zuerst die Gegenschnitte thun, so steht dies jedem frey, und es ist eben so wenig ein Fehler, wenn man in der Zerschneidung dieses und auch alles vorerwähnten Geflügels eine Aenderung macht, und z. E. den rechten und linken Flügel,

auch

auch den rechten und linken Schenkel zuerst oder zuletzt ablößt, wenn man sich dadurch nur nicht in der Arbeit hindert.

Vorlegung. 1) Ein Flügel nach dem andern mit etwas Brust. 2) Das Ziehbein mit etwas Brustfleisch. 3) Einen Schenkel nach dem andern. 4) Die Spaltschnitte nach einander mit etwas Brust. 5) Die Brust- und Achselbeine. 6) Das Uebrige nach Belieben.

Krametsvögel und Wachteln.

Wenn genug in der Schüssel sind, werden sie ganz vorgelegt, im Gegentheil aber nimmt man eine lange zweyzängige Gabel, steckt ihrer 3 daran, und schneidet sie von oben bis unten entzwey.

Gans.

Man stellt solche mit dem Steiß gegen sich, legt die Gabel auf die Brust, schneidet die Haut am Steiß mit einem Kreuzschnitt auf, hängt das Messer zur Gabel, nimmt die Fülle auf einen Teller heraus, wenn es Aepfel oder Kastanien sind, ist es aber Bohnenkraut, so läßt man es darin, dreht nun die Schüssel, so daß der Hals zur rechten Hand kommt, hernach sticht man die Gabel wie beym gebratenen Huhn hinein, ohne daß sie wegen Sperrung der Beine für sich aufgehoben wird. Die Zerlegung geschieht nun also: 1) Schneidet man den Hals ab, 2) den rechten Flügel nebst dem Pfaffenschnitt, wie beym welschen Hahn, wenn anders die Gans fett ist, 3) den rechten Schenkel, 4) wendet man die Gans, und verfährt

fährt auf der linken Seite eben so wie auf der rechten, 5) lößt man den Springer, 6) das Brustfleisch auf der rechten und linken Seite mit langen und halben Mondschnitten, 7) das Brustbein. Das übrige alles wie beym gebratenen Huhn.

Vorlegung. 1) Ein Spaltschnitt nebst dem Brustbein, 2) den andern Spaltschnitt mit etwas Brustfleisch, 3) und 4) einen Schenkel nach dem andern. Ist aber die Gans recht groß, so theilt man die Schenkel im Gelenke, und legt vor einen Oberschenkel nach dem andern, und ein Bein (unterer Theil des Schenkels, woran das Fußbein ist) nach dem andern mit etwas zum Nagen oder Klauben, 5) und 6) einen Flügel nach dem andern. 7) Das Brustfleisch in etlichen Tellern. 8) Das kleine Rumpfstück nebst einem Achselbein. Das übrige nach Belieben. Zu jedem Teller wird etwas von der Fülle gegeben. An der Gans werden die Seitenstücke, Spaltschnitte und die Brust nebst den Schenkeln für das Beste gehalten, man muß daher auch nach Beschaffenheit der Personen die Stücke vorzulegen wissen.

Ente.

Man setzt sie mit dem Hals vor sich, legt die Gabel auf die Brust, stößt das Messer in die rechte Seite, wendet sie herum, daß sie auf die Brust zu liegen kommt, sticht die Gabel wie beym gebratenen Huhn hinein, hebt die Ente zierlich über den Hals, und schneidet 1) den Hals ab, 2) den rechten Flügel, 3) den rechten Schenkel, 4) auf der linken Seite verfährt man eben so, 5) lößt man das Ziehbein, 6) das Brustfleisch mit langen

Schnitten auf beyden Seiten, zwey auch wenn die Ente groß und Fett ist, drey Stücke auf jeder Seite, 7) hebt man die Achselbeine aus, 8) macht die Spaltschnitte auf beyden Seiten, 9) stößt die Rippen dicht an dem Brustknochen auf beyden Seiten entzwey. 10) Thut man den Brustknochen von der Gabel, und 11) zertheilet man den Rumpf.

Vorlegung 1) Ein Schenkel nach dem andern, 2) beyde Flügel zugleich, oder einem Flügel zugleich, oder einen Flügel mit dem Springer, und zum andern Flügel ein wenig Brustfleisch, 4) das Brustfleisch auf etlichen Tellern, und das übrige nach Belieben.

Wilde Gänse und Enten

werden gleich den zahmen Gänsen und Enten tranchirt und vorgelegt.

Haase.

Man stellt ihn, daß er mit den rauchen Läufern zur rechten Hand kommt, setzt die Gabel hinten quer über die Lenden, hackt mit dem Messer die rauchen Beine von den Läufern ab, damit die Haare davon nicht an das Wildpret kommen. Dann setzt man die Gabel vornen ein, unterhaut mit dem Messer wieder, und drückt damit die 3 bis 4 vordersten Ribben ab, legt sie zu den rauchen Läufern, und giebt diesen Teller von der Tafel. Hernach hält man mit dem Messer hinten wieder aus Schloß, und sticht den einen Gabelzinken bis an das Heft in das Rückgradslöchlein, den andern aber läßt man unten weggehen, dreht den Haasen

ein

ein wenig schief zu sich, haut das Schwänzchen ab, und macht 1) über den Rückgrad auf beyden Seiten einen langen Schnitt, nebst etlichen Querschnitten, und lößt das Fleisch in 3 bis 4 Stücken herunter, 2) zertheilt man den Rückgrad in 3 oder 4 Stücke, man kann auch das Fleisch ganz daran lassen, 3) sticht man aufs neue in das Rückgradslöchlein, und schneidet 4) das Oberfleisch vom rechten und linken Marksknochen, hebt 5) nach Umwendung des Haasens die Marksbeinlein mit Ober- und Gegenschnitt aus, und 6) spaltet endlich das Schloß- oder Mutterbein von einander.

Auf andere Art.

Wann die rauchen Beine, wie zuvor schon gesagt, von den Läufern abgehauen, und auf einen Teller gelegt sind, die Gabel auch gehörig eingesteckt ist, so hebt man den Haasen mit untergeschlagenem Messer auf, legt ihn auf die rechte Seite, und schneidet 1) das auswendige Fleisch vom linken Läufer mit einem halben Mondschnitt, 2) das inwendige Fleisch vom rechten Läufer, wendet ihn um, und schneidet gleichfalls 3) das auswendige Fleisch vom rechten Läufer, und 4) das inwendige vom linken ab, legt es vor sich nieder, hebt 5) das linke Markbein aus, legt es auf den Rücken, und schlägt es subtil entzwey, 6) mit dem rechten Markbein macht mans auch so; nach diesem wendet man den Haasen auf die rechte Seite, lößt 7) das linke und rechte Mutterbein, schneidet 8) die Nieren heraus, löset 9) die Lendenbrätlein auf beyden Seiten, bringt den Haasen

mit Hülfe des Messers gerade vor sich, und schneidet 10) auf der linken Seite mit einem langen und etlichen Querschnitten das Fleisch vom Rücken ab, 11) eben so auf der rechten Seite, zertheilt 12) den Rückgrad in so viele Stücke man will, und zieht die Gabel allgemach heraus.

Vorlegung. 1) Das Rückenfleisch mit dem Rückgrad in etlichen Tellern, 2) ein Markbein nach dem andern, 3) ein Mutterbein nach dem andern mit einem Nierenbein, das übrige nach Belieben. Oder man legt einen Teller voll allerhand Stücke, und giebt es herum. Weil das Fleisch vom Rückgrad oder Ziemer eigentlich das beste ist, so kann man es entweder mit verschiedenen Schnitten ablösen, und vertheilen, oder auch das Fleisch auf den Knochen lassen, und so vertheilen, und herum geben. Wenn man es herum reicht, dürfen beyde Läufer eben nicht ganz zerschnitten, sondern es können nur von einem Schlegel 2 bis 3 Stücke mit für die Liebhaber auf den Teller gelegt werden. Oder: Es wird vorgelegt: 1) ein Markbein nach dem andern mit etwas Rückenfleisch, 2) ein Mutterbein nach dem andern mit etwas Rückenfleisch, 3) das übrige Rückenfleisch, so weit es reicht, jederzeit mit etwas von dem Rückgradsknochen, 4) die Läuferstücke, eines nach dem andern, und 5) das übrige nach Belieben.

Spanferkel.

Man setzt es mit dem Kopf oder Rüssel zur linken Hand, legt das Messer auf den Rücken, sticht die Gabel in beyde Nasenlöcher, hebt das Spanferkel mit dem Messer unten bey dem Hals

ein

ein wenig auf, schneidet den Kopf ab, bringt ihn auf einen Teller, schneidet sogleich auf beiden Seiten das Kinnbackenfleisch entzwey, biegt den untern Kinnbacken aus, spaltet den Kopf, stellt ihn aufrecht auf einem Teller bey Seite, zieht die Gabel heraus, sticht sie vornen in den Rückgrad, haut das Schwänzchen weg, legt das Spanferkel mit Hülfe des Messers auf den Rücken, und lößt, wenn es ganz zerschnitten werden soll, 1) das rechte Hinter- und Vorderbein (Läufer und Schlegel) mit Ober- und Gegenschnitt, wender es um, und verfährt 2) auf der linken Seite auch so, 3) schneidet man den Bauch mit einem Kreutzschnitt auf, stellt das Messer zur Gabel, nimmt die Fülle mit dem Löffel auf einem Teller heraus, setzt das Spanferkel wieder gerade vor sich, und stößt 4) die Rippen vom Rückgrad auf einer Seite ab, vertheilt 5) den Rückgrad, und 6) auch die Rippen.

Vorlegung. 1) Das Fleisch, das in der Gegend des Halses gestanden ist, 2) die Hälfte, wo der Rückgrad daran ist, auf etlichen Tellern, 3) ein Hinterfuß (Schlegel) nach dem andern, 4) ein Vorderfuß (Läufer) nach dem andern, 5) die Rippen auf etlichen Tellern. Zu jedem Teller muß etwas von der Fülle gegeben werden. Der Kopf wird nur auf Begehren präsentirt.

Kalbskopf.

Er wird auf verschiedene Art zugerichtet, entweder wird er ganz am Gehirn und Haupt gelassen, und die Zunge darin aufgetragen, oder das Gehirn geöfnet, oder er hat nebst geöfnetem Gehirn die ausgenommene Zunge auf der Schnautze

liegen, und dieses letztere ist die gewöhnlichste Art. Kommt nun ein solcher Kalbskopf vor, und man hat ihn mit der Zunge von sich weggesetzt, so nimmt man, wenn er geöfnet ist, und die Zunge aufliegen hat, sogleich mit Messer und Gabel die Zunge heraus auf einen Teller, schneidet sie in vier Theile, und thut das Gehirn in einem Löffel dazu, welches man den Vornehmsten präsentiren kann. Hierauf legt man das Messer auf die Schnautze, sticht den einen Gabelzinken in das Gurgelbein, den andern aber unter oder über dasselbe wohl hinein, und lößt 1) das rechte und linke Kinnbackenfleisch, biegt 2) die untere Kinnbacken ab, und giebt sie auf einem Teller hervor; wäre die Zunge noch darin, so muß man sie mit einem Kreutzschnitt lösen, 3) schneidet man das rechte und linke Ohr, und 4) das Vorschneidbislein auf beyden Seiten ab, 5) biegt man den rechten und linken obern Kinnbacken aus, 6) lößt das rechte und linke Aug, 7) sticht den Jäken zu beyden Seiten, 8) haut den Nasenknorpel entzwey, 9) steckt das Messer bey der Gabel hinein, und legt das übrige aufwärts, das andere stößt man von der Gabel. Ist die Zunge noch im Kalbskopf, und das übrige dennoch offen, so verfährt man ganz auf gleiche Art, nur daß man noch zu obigem die Zunge lößt. Wäre aber das Gehirn noch ganz zu, so sticht man sogleich, wie gedacht, die Gabel hinein, macht einen Kreutzschnitt über den Kopf, legt die Haut aufwärts, öfnet mit der Messerspitze die Hirnschale, und nimmt das Gehirn heraus. Im übrigen verfährt man ganz so, wie es hier angezeigt worden.

Vor.

Vorlegung. 1) Ein Auge, nebst einem Milchzahn und etwas Kinnbackenfleisch, 2) wieder so, 3) ein Ohr und etwas Kinnbackenfleisch, 4) wieder so, 5) die Jaken und etwas Kinnbackenfleisch, 6) und 7) die Vorschneidebislein, 8) das andere nach Belieben.

Will man das Gehirn mit vorlegen, so kann man den Kopf auch so trenschiren, daß das Hirn in seiner Schaale liegen bleibt, von welchem dann nebst der Brühe zu jedem Teller etwas gegeben, und auf dem Rand eines jeden Tellers ein wenig Pfeffer und Salz gethan wird. Wenn die Zunge noch nicht vorgelegt worden ist, kann man sie gleich anfangs auf 2 oder mehrern Tellern mit etwas Gehirn und Kinnbackenfleisch austheilen.

Wilder Schweinskopf.

Man setzt ihn mit dem Rüssel zur linken Hand, legt das Messer hinten überzwerch vor, sticht die Gabel in beyde Nasenlöcher, faßt den Schweinskopf mit der Serviette beym Ohr, und wendet ihn auf die rechte Seite. Nun schneidet man 1) die Schwarte um die Kinnbacken herum dünn weg, und läßt sie unten hängen, macht 2) etliche Schnittchen von den Kinnbacken. Hat man hieran nicht genug, so kann man hinten um den Hals herum die Haut abschälen, und einige flache Stücklein abschneiden, im Nothfall auch die Ohren lösen, und unter denselben einige dünne Stücklein herunterschneiden, welches aber nicht leicht geschieht, wenn man sonst auskommen kann.

Vorlegung. Man legt einige Stücklein auf einem Teller, und giebt sie herum. In einem Sa-

latier wird guter Weineſſig mit Pfeffer oder Senf, oder Wacholderbeere mit Baumöl zum Eintunken aufgeſetzt.

Schinken.

Meiſtens wird derſelbe bey Gaſtereyen vor dem Auftragen nach abgelößter Haut inwendig mit Salbey, Zimmt und Nägelein beſteckt, und die Haut wieder darüber gedeckt. Wenn man nun einen ſolchen Schinken zu trenſchieren hat, ſetzt man ihn mit dem Knochen zur linken Hand, wickelt die Haut zierlich mit der Gabel auf, und ſteckt die Gabel damit durch die Haut unter dem Knochen hinein, thut die Salbeyblätter mit dem Meſſer auf einem beſondern Teller, ſchneidet am Ende das Schwarze vornen länglicht rund weg, und fährt fort, dünne Stücklein in der Form eines halben Monds, ſoviel man nöthig hat, bis ans Bein abzuſchneiden. Auf der andern Seite kann mans eben ſo machen. Würden die Stücke endlich etwas zu groß, ſo darf nur in der Mitte ein langer Schnitt durchgemacht werden. Iſt der Schinken ſehr fett, ſo kann man mit zwey halben Mondſchnitten in der Mitte anfangen, und nachdem ein Ovalſtückchen heraus ſchneiden. Auf beyden Seiten kann ſo fortgefahren werden, der Rand und Boden am Schinken aber muß ganz bleiben, folglich darf derſelbe in dieſem Fall nur ausgehöhlt werden.

Vorlegung. Man legt eine Anzahl Stücke auf einen Teller, und giebt dieſen herum.

Trocke-

Trockenes und geräuchertes Fleisch.

Eben so wie beym Schinken wird auch mit trockenem und geräuchertem Fleisch verfahren, es werden nämlich runde halbe Mondschnitte davon gemacht, dieselben zusammen auf einen Teller gelegt, und herumgegeben. Hauptsächlich hat man beym Vorschneiden darauf zu sehen, daß der Faden des Fleisches überzwerch (quer) getroffen wird, damit die Scheiben zierlich, ansehnlich und mürb werden.

Reh- Hirsch- und Schweinsschlegel.

Man setzt den Schlegel mit dem Läufer (Fuß) zur linken Hand, sticht die Gabel durch die Röhre hinein, schneidet das Fleisch halb Mondenweis, dann mit einem langen Schnitt ab. Hat man an dem Fleisch von einer Seite nicht genug, so verfährt man mit der andern Seite auf gleiche Weise.

Vorlegung. Was am bräunsten gebraten ist, legt man zuerst vor, außerdem ist hierbey alles gleich.

Wildziemer.

Es wird wie der Haasenziemer trenschirt, und was am schönsten gebraten ist, zuerst vorgelegt.

Schweinsbraten.

Hier bedarf es keiner große Kunst. Man stellt ihn mit den Rippen der Länge nach herunter vor sich, setzt die Gabel oben auf, und löst eine Rippe nach der andern samt dem Rückgrad ab.

Vorlegung. Wenn der Batern nicht groß ist, giebt man einem jeden eine Rippe, ist er aber groß, so theilt mans nach Gefallen.

Kalbs- und Nierenbraten.

Man stellt ihn mit dem Stoß zur linken Hand, setzt den einen Gabelzinken in das Rückgradsloch, schneidet 1) die lappickte Haut mit den drey äussersten Rippen ab, 2) die Rippen nach einander samt dem Rückgrad nach Weisung der Gelenke, 3) theilt man den Nieren nebst dem Braten in etliche Teller, man kann auch den Nieren zuvor ausschneiden, und ihn besonders theilen. 4) Sticht man die Gabel bey Endigung des Nierens aufs neue in den Stoß, 5) lößt man das Schwänzchen vom Rückgrad, 6) das inwendige Fleisch von der Röhre mit halben Mondschnitten, 7) bricht man das Mutterbein oder den sogenannten Pfaffenknochen von der Röhre, und schneidet das übrige mit halben Mondschnitten ab, 8) das Eißbein mit etwas Fleisch, 9) wendet man ihn um, und verfährt auf der andern Seite eben so.

Vorlegung. 1) Die Rippen, woran der meiste Nieren steht, nach und nach, 2) das Mutterbein nebst etwas Fleisch. Das übrige nach Belieben. Am schicklichsten ist es, wenn nach Verhältniß der anwesenden Gäste ein Teller von allerhand Portionen belegt, und herum gegeben wird.

Man hat dann selten nöthig, den Braten umzuwenden, und ihn ganz zu zerschneiden.

Ein Hammelsbraten oder Keule.

Wenn er ganz entzwey soll, stellt man ihn mit dem

dem Stoß oder Keule zur rechten Hand, sticht mit dem einen Gabelzirken vornen in das Rückgradsloch, schneidet 1) die lappichte Haut nebst den zwey äußersten Rippen ab, lößt 2) den dürren Knochen, setzt die Gabel aufs neue hinein, theilt 3) den Rückgrad mit einem langen Schnitt vom Stoß, wendet ihn um, und vertheilt ihn 4) nach Anweisung der Gelenke, sticht die Gabel aufs neue in den Stoß, so, daß die Röhre zwischen die beyde Gabelzinken kommt, 5) lößt das Schwänzchen mit etwas Fleisch vom Rückgrad, schneidet 6) das Fleisch mit halben Mondschnitten von der Röhre, wendet den Stoß um, und verfährt 7) auf der andern Seite auch so. 8) Bieat man das Mutterbein von der Röhre los, schlägt diese, wenn man kann, auf, und stößt sie von der Gabel.

Vorlegung. Meistens wird ein voller Teller, worauf sowohl einige kurze Rippen als Fleischscheiben liegen, herum gegeben, auch selten der ganze Braten zerschnitten. So werden auch die Rippenknochen, weil es sehr mühsam ist, nicht gern von einander getrennt, sondern das Fleisch wird nur auf den Rippen in etwas langen aber mäßigen Stücken abgelößt. Sonst aber legt man das zuerst vor, was am besten gebraten ist. Eigentlich soll mit dem Rückgrad vom Stoß an (immer 2 Gelenke an einander) angefangen, und so fortgefahren werden, bis der Rückgrad aus ist, man kann auch etwas von der Keule beylegen, alsdann vollends das Keulenfleisch, welches ordentlich zu den Knochen einzutheilen ist.

Lamms- oder Kalbsbrust.

Sie wird mit dem Hals zur linken Hand gesetzt. Weil sie meistens gefüllt ist, muß man sich in Acht nehmen, daß man das Gefüllte nicht verkrümmle. Man setzt die Gabel aufs Schulterblatt, und löst 1) dasselbe von den Rippen, schneidet 2) das Fleisch mit halben Mondschnitten davon und stößt die Röhre ab, sticht die Gabel in den Hals, und schneidet 3) den Knorpel an den Rippen weg, vertheilt 4) die Rippen, und drückt sie, wenn der Braten groß ist, vom Rückgrad ab. 5) Wird der Rückgrad mit seinem Fleisch auch getheilt. 6) Löst man den Brustkern, und wenn der Hals schön braun und gut gebraten ist, kann man etliche Bogenschnitte davon schneiden.

Vorlegung. Es wird eine Rippe nach der andern, so wie sie am schönsten gebraten ist, vorgelegt, dann der Knorpel oder Brustkern, und das übrige nach Belieben.

Gebratener Fisch.

Man stellt ihn mit dem Kopf zur linken Hand. Man muß dabey wohl Achtung geben, wenn etwa das Spieslein stecken geblieben ist, daß man es fein sanft herauszieht, damit der Fisch nicht zerrissen wird. Darauf kehrt man den Rücken gegen sich, setzt die Gabel neben dem Kopf ein, macht 1) einen langen Schnitt auf den Rücken zu beyden Seiten vom Kopf bis zum Schwanz, 2) sticht man die Gräte (den großen Mittelgrat) beym Kopf und Schwanz entzwey, 3) hebt sie mit der Gabel heraus, und legt sie weg. Wenn der Fisch

groß

groß ist, schneidet man durch den Rücken hinein den Bauch auf, so daß er fast wie ein Karpfe gerissen wird, und theilt ihn nach seiner Größe in 3, 4 oder mehrere Stücke.

Vorlegung. 1) Das Kopfstück, 2) das Mittelstück, 3) das Schwanzstück.

Besser ist es, man legt einen Teller von allerhand Stücke, wo dann eine jede Person nach der Reihe ein beliebiges Stück nehmen kann.

Hecht.

Er wird wie der gebratene Fisch zertheilt und vorgelegt.

Die Leber, als das beste, kann von einander geschnitten, und den ersten 2 Tellern beygelegt werden. Sind die Hechte aber klein, so theilt man jeden halb, und präsentirt, 1) das Vorderstück nebst der Zugehörde an Senf, Butter ꝛc. 2) das Hinterstück auch so.

Karpfe.

Er wird gleich andern Fischen getheilt, und nach Verhältniß seiner Größe Portionen davon gemacht, meistens wird er aber schon vor der Zubereitung in gehörige Stücke zerlegt.

Vorlegung. 1) Der Kopf mit dem halben Gebündlein und etwas Rogen, 2) ein Mittelstück nebst einiger Zulage, 3) den Schwanz. Der Rogen und die Milch wird beygelegt, so weit es reicht.

Forellen.

Sie werden, wenn sie groß sind, wie der gebra-

bratene Fleisch zerlegt, und 1) das Kopf- 2) das Mittel- und 3) das Schwanzstück mit etwas Butter vorgelegt. Oder man stellt einen besondern Salatier mit Eßig und Baumöl dazu auf. Sind sie aber klein, so werden sie in der Mitte wie die kleinen Hechte getheilt, oder wenn man deren genug hat, ganz herum gegeben.

Salme oder Lachs.

Derselbe ist schon getheilt, und wird also nach der Anzahl der Personen weiter zerlegt, und mit etwas Essig und gehackter Petersilie herum gegeben.

Grundeln oder Kressen.

Sie werden auf einen Teller gethan, und einem jeden nach der Reihe eine Portion davon überricht. Wenn sie nicht gebacken sind, giebt man Essig und Baumöl dazu.

Krebse.

Man thut auf jeden Teller mit der Gabel bey den Scheeren 3 bis 4 Krebse, je nachdem sie groß sind, und man Vorrath hat. Sollen aber die Schwänze und Scheeren geschält werden, so greift man es folgendermaßen an: 1) legt man sie mit den Köpfen auf den Teller, und setzt eine kleine Gabel über den Augen unterwärts hinein, 2) schneidet vermittelst einer Scheere vornen die Scheeren auf, 3) auf beyden Seiten die Füsse ab, 4) das äußerste vom Schwanz hinten, und auf beyden Seiten, und legt die Schaale ab. 5) Hebt man die Nase mit der Messerspitze ab, und präsentirt nun

nun die Krebse auf einem reinen Teller, wie oben gesagt.

Austern.

Gemeiniglich sind sie schon aufgemacht, und können solchergestallt entweder mit einem Löffel, einer Gabel oder auch mit den Fingerspitzen bey den Schaalen angefaßt, und ihrer jedesmal 4, 5 bis 6 Stücke auf einen Teller gethan werden. Sollten sie sich aber noch in verschlossenen Schaalen befinden, so muß man das Aufmachen vorher schon gelernt haben, welches ziemlich Uebung erfordert, und so geschieht: Man hält mit der Serviette in der linken Hand die Auster fest, biegt die Muschel mit dem Messer von einander, und überreicht sie nebst Zugehörde.

Artischoken.

Man setzt die Gabel mitten in den Kern, legt mit dem Messer die Blätter bis an den Kern um und um ab, daß sie einer ausgemachten Rose gleich sind, alsdann schneidet man, jedoch nach der Zahl der Personen, einen Kreuzschnitt durch, thut das Rauhe, wenn es noch darin ist, heraus, bringt sie mit dem Löffel auf den Teller, und überreicht sie mit etwas Brühe, Pfeffer und Salz.

Pasteten.

Von einer großen Pastete macht man den Deckel ringsherum los, legt ihn auf einen Teller, zerschneidet das darin liegende Fleisch nach seiner Art, und giebt es mit etwas Brühe herum. Ist die Pastete von gutem Taig, so kann zu jedem Teller

ein

ein Stückchen davon gelegt werden, im Gegentheil aber wird der Deckel, sobald man mit dem Vorlegen fertig ist, wieder darüber gelegt. — Die kleinen Pastetchen werden meistentheils nur nach Anzahl der vorhandenen Personen aufgetragen, und eines nach dem andern auf dem Teller übergeben.

Torten.

Diese werden entweder nach der Anzahl der Personen oder Portionsweise zerschnitten. Entweder wird davon ein gehäufter Teller voll, oder auch ein Stück nach dem andern herumgegeben.

Obst und Confect.

Das Obst kann man auf einer Schüssel überreichen, damit Jedermann selbst nehmen kann. Wäre aber die Blatte zu groß oder zu schwer, so können von jeder Sorte einige Stücke auf einen Teller gelegt, und herumgegeben werden.

Das Confect wird mit dem Löffel, Messer oder mit den Händen jedes nach seiner Art auf einen Teller gelegt, und so herum gegeben. Das Vornehmste und Beste gehört oben darauf.

Butter und Käß.

Nicht selten machen diese beyden Dinge bey Gastereyen den Beschluß. Weil es nun öfters Personen giebt, die beydes nicht essen können, oder es wenigstens jetzt nicht wollen, so kann man nicht besser thun, als wenn zuerst die Butter, und hernach der Käß herumgegeben wird. Will man aber beydes im Ganzen herumreichen, damit man nach Belieben herunter schneiden kann, so braucht es keine Vorlegung.

XVII.

Vom Mästen des Federviehes

und von

dessen Nutzen in einer Haushaltung.

Es ist wohl nicht leicht ein Vogel, der in der Haushaltung so nutzbar ist, als die Gans. Eine kleine Haushaltung kann in einem Jahre zwölf bis sechszehn Gänse verspeisen, ohne sich derselben überdrüssig zu essen, weil man sie auf so verschiedene Art zubereiten kann. Denn man kann sie braten, man kann sie mit saurer Brühe machen, man kann sie einsalzen, man kann sie sauer einkochen, man kann sie räuchern, man kann Spickgänse, Preßgänse und Gänsewurst davon machen. Auf so verschiedene Arten ißt man sich dieselben gewiß nicht überdrüssig, und kann davon das Fett und die Federn nützen. Man sagt zwar, eine Gans ist ein hohler Braten; allein drey Personen können zwey Mahlzeiten davon haben, und eine vom Gekröse, da man denn von der Leber noch ein Gericht als Farsch machen kann; und räuchert man die Gänse, so schneidet man sie halb durch, hackt hinten den Rückknochen und Halsknochen aus, und bratet dieses auf dem Rost, so giebt es noch ein Gericht. Sind sie sehr fett, und man pökelt sie ein, so schneider man erst etwas Fett ab, welches man in Würfeln schneidet und ausbrät; alsdenn aber hackt man die Gänse in Vierteln und pökelt sie. Wollte

man freylich die Gänse fett kaufen, und das Stück mit einem Thaler und wohl mehr bezahlen, so würde der Vortheil nicht groß seyn; allein man muß die Gänse mager kaufen, sie alsdann 3 Wochen mit geschnittenen Mohrrüben füttern, da sie dabey herum laufen. Da die Mohrrüben im August nicht theuer sind, so erfordert dieses Futter keinen grossen Aufwand. Vor dem Monat August ist es nicht rathsam, Gänse zu kaufen, weil sie sonst leicht sterben. Man setzt ihnen alsdann alle Tage frisches Wasser hin, worein man etwas Salz und Sand wirft. Nach 3 Wochen kann man sie in den Gänsestall stecken, und 3 Wochen mit Haber füttern; so werden sie, nachdem sie 6 Wochen überhaupt gefressen, recht fett seyn. Ueber diese Zeit muß man sie nicht sitzen lassen, sonst nehmen sie wieder ab. Man glaube indessen nicht, daß sie nicht mehr zunehmen, wenn es anfängt zu frieren, sie werden alsdann am besten; nur muß der Frost nicht zu stark seyn, und man muß das Wasser sorgfältig aufdauen, wenn es einfriert. Sollen die Gänse recht starke Brüste haben, so giebt man ihnen Gerste. Will man die Federn recht gut erhalten, so ist die nachstehende Mastung mit Commißbrod zu empfehlen. Nur muß man keine Gänse kaufen, die auf dem Wasser gewesen sind, denn diese sind nicht so gut, als die auf dem Lande erzogenen.

Das Commißbrod wird folgendermassen zubereitet: Man nimmt 2 Metzen grobes Rockenmehl, und eine halbe Metze Weitzen- oder Rockenkleie, was man hat, und säuert es mit ein Pfund Sauer-

teig,

taig, und anderthalb Maas Wasser, welches so warm ist, daß man die Hände darinnen leiden kann. Wenn den Abend um 7 Uhr eingesäuert ist, so wird den Morgen um 7 Uhr geknetet, und dazu zwey und eine halbe Metze Kleie und drittehalb Maas Wasser genommen, welches zu einem ordentlichen Brodtaig gewürkt, mit etwas grobem Rockenmehl steif gemacht, und zu dem Bäcker getragen wird. Es können aus dieser Masse vier lange Brode gemacht werden.

Nachdem man nun die Gänse 3 Wochen nach oben vorgeschriebener Art mit Mohrrüben gefüttert hat, so wird das Commißbrod gebacken. Dies Brod in grossen Pflocken, wie Nudeln geschnitten, diese Pflocken werden getrocknet, und man kann in dieser Absicht eine grössere, als die oben vorgeschriebene Quantität, backen, schneiden und trocknen. Alsdenn thut man etwas von diesem Commißbrod in einen Trog und gießt Wasser darauf, läßt die Gänse dabey herumlaufen, und wenn sie die vorgesetzte Portion verzehrt haben, so legt man ihnen wieder eine andere vor. In einem anderen Gefäß setzt man ihnen Wasser, mit etwas Salz und Flußsand vermischt, vor. Die Nacht über läßt man die Gänse nicht auf dem Hof, sondern treibt sie in den Stall, läßt sie aber des Morgens ganz früh wieder heraus, und sieht darauf, daß sie wieder frisches Trinken bekommen; auch spühlt man den Brodtrog alle zwey Tage wohl aus, und gießt alle Morgen frisches Wasser auf das Brod, so werden sie beynahe eben so fett, als wenn sie genudelt werden. Diese Mastung macht am

wenigsten Mühe, die Federn bleiben dabey gut, die Lebern werden ausserordentlich groß, und das Fleisch recht wohlschmeckend.

Am besten vom Geschmack, am zärtesten und weissesten am Fleische wird das Federvieh, wenn man es auf französische Art mästet, wovon hier ebenfalls eine Anweisung gegeben werden soll, nach welcher man nicht allein Gänse, sondern alles andere Geflügel, und besonders die Poularden, mästen kann. *)

Poularderiegeflügel.

Wie etwa das Hamburger Rindfleisch von anderm gemeinen Rindfleische in der Güte und im Geschmack unterschieden ist, so und noch weit mehr ist das Poularderiegefieder von demjenigen Geflügel unterschieden, welches nach gemeiner Art fett gemacht werden. Das Fett des letztern ist gelb, triefet beym Braten zu sehr aus, und das Fleisch ist braun und zu wenig mürbe. Das Poularderiegeflügel aber kommt gebraten inwendig ganz weiß am Fett und Fleisch zur Tafel, zergeht auf der Zunge, wird ganz Nahrung für den menschlichen Körper, und kommt mit seinem niedlichen Geschmacke dem besten Federwildpret, als Fasanen, Reb-

*) Es erscheint hier diese Anweisung, die vor einigen Jahren besonders gedruckt wurde, nunmehr zum drittenmal, von dem Hrn. Verfasser selbst umgearbeitet, und mit den neuesten Beobachtungen vermehrt.

Rebhühnern u. s. f. gleich. Und was hierbey die Hauptsache ist: Poularderiegeflügel kostet nicht mehr zu mästen, als das nach gemeiner Art gemästete Geflügel, und öfters noch weit weniger; da hiebey vielmals recht vieles Korn verschwendet wird, um den rechten Grad der Fettigkeit zu erzwingen. Hiernächst kann man bey dem Poularderiegeflügel seine Zeit lange vorher berechnen und abmessen, wenn das Geflügel seine höchste Fettigkeit haben muß. Z. B. eine Tischgesellschaft, auf dem Lande oder in der Stadt, wollte an dem und dem Tage für eine feyerliche Mahlzeit Kapaunen, Poularden, Enten, junge Hühner, Truthühnchen und Trutpoularden, so und so viel haben, so würde die Zeit des Fettwerden aller solcher Thiere auf ein Haar gleichsam getroffen: wenn man weiß, daß Truthühner und Truthähne 24 Tage, die übrigen aber 16 Tage poularderiemäßig gemästet werden müssen. Können wir wohl die Tage bey der gemeinen Mast so genau angeben, und eben so mathematisch berechnen, was jedes Geflügel zum Fettwerden brauchet und kostet? Wie lange Zeit geht nicht darauf, und wie schwer hält es nicht, die Truthühner, besonders in der warmen Jahreszeit, nach gemeiner Art zu mästen, da sie nach derselben nur im Winter besser zunehmen. Man darf nur mageres Geflügel gegen die Zeit des Aufstellens kaufen, oder wenn man es selbst auferzieht, bey gewöhnlichem mäßigen Futter das Leben ihm erhalten, um es zu seiner Zeiten, in den obbemeldten Tagen, poularderiemässig doch zur höchsten Fettigkeit zu bringen.

Poularderien haben ihren Namen von einer Poularde oder verschnittenen Henne, weil die Hühner ein zärteres Fleisch als die Hähne haben. Derjenige, der in Frankreich die Hofhaltungen täglich mit gemästetem Geflügel versorgen muß, heißt ein Poularderiemeister, und seine ganze Anstalt dazu, eine Poularderie. Eckhardt ist der erste gewesen, der den deutlichsten Unterricht davon uns Deutschen gegeben, und ich werde soviel davon beybringen, daß jede Hausmutter ihr Geflügel poularderiemässig behandeln kann.

1) Das Kastrieren oder Verschneiden der Hähne und Hühner.

Es wird den frühzeitig erzogenen jungen Hähnen, wenn sie um Johannis zu krähen anfangen, besonders denen, die einfache und nicht doppelte rothe Kämme und blaue Backen haben, eines kleinen Fingers breit, unter dem Steiß queer über dem Bauch, mit einem scharfen Federmesser ein Einschnitt $\frac{5}{4}$ Zoll lang gemacht, und zwar so, daß die Gedärme nicht beschädiget werden. Kann man nun nach der Oefnung das Eingeweide sehen, so greift man mit dem Zeigefinger linker Seits des Einschnitts, neben dem Eingeweide, bis oben an den Rücken hinein, in welcher Gegend auf jeder Seite eine Hode, wie ein länglicht geschälter Mandelkern, angewachsen ist. Diese schiebt man mit dem Finger, zuerst den rechten und dann den linken Testikel, sanfte ab, und krümmt den Finger, daß sie beide in der Hohlung bleiben, und sich mit dem

Fin-

Finger, welcher immer gebogen bleibt, herausziehen lassen. Hierauf wird diese Oefnung mit einer Nähenadel sauber zugenähet, dem Hahne mit einer scharfen Scheere der Kamm und die unter den Backen hangenden Glocken abgeschnitten, die Wunde mit Asche, worunter Butter geknetet ist, verstrichen. Die verschnittenen Hähne werden ein Paar Tage in einem Stalle gepfleget, worauf man sie frey herum laufen lässet.

Den jungen Hühnern werden in der Gegend hinter dem Steiße, wo sich unter der Haut ein weisses rundes Hügelchen, einer kleinen Haselnuß groß sehen läßt, die Federn sauber ausgerupfet. Hier wird mit einem spitzigen sehr scharfen Federmesser durch zwey Häute ein kleiner Einschnitt, in der Grösse einer Kaffeebohne, vorsichtig gemacht, alsdann wird man die Mutter, womit das Huhn beym Treten empfängt, als ein rundes ganz weisses Gewächse zu sehen bekommen. Drückt man nun unter dem Steisse mit dem Finger etwas aufwärts, so kommt die Mutter aus dem gemachten Einschnitte heraus, und wird, da sie unten angewachsen ist, mit der Scheere abgeschnitten. Das Loch wird nicht zugenähet, sondern nur mit Asche und Butter bestrichen, es heilet in wenig Tagen zu. Der Kamm und die kleinen Glocken werden mit einer Scheere abgeschnitten, da denn die Henne eine Poularde heist. Eine Poularde läuft nun unter den andern Hühnern umher, und erwächst so schnell und groß wie ein Kapaun. Unerfahrne müssen bey eben geschlachteten Hühnern die Probe machen, um die Lage der Mutter nebst der Art,

sie auszunehmen, genau zu erkunden, wodurch sie die Operation bey lebenden Hühnern desto geschickter zu verrichten lernen.

Die Truthühner, die Weibchen nemlich, werden im Brachmonat, wenn sie halb erwachsen sind, auf gleiche Art kastrieret, auch die kleinen Glocken an den Backen und über dem Schnabel der kleine Rüssel abgeschnitten, worauf sie Trutpoularden heissen.

Die Truthähne werden nicht an dem Orte, wo es mit den gemeinen jungen Hähnen geschieht, unter dem Steisse aufgeschnitten, weil ihr Leib so lang ist, daß der Zeigefinger nicht bis oben am Rücken zu den Testikeln kommen kann. Es wird daher der Schnitt auf der Seite des Leibes, wo die Keule anstreicht, und das Fleisch recht dünne ist, und nur in einer oben weissen, und unter dieser einer braunen Haut bestehet, $1\frac{1}{2}$ Zoll lang gemacht. Die Testikeln hangen eben an dem Orte, wie bey den gemeinen Hühnern, nur sind sie gröfer und schlaff. Hieher greift man mit dem Zeigefinger, und schiebt sie mit Vorsicht ab, bringt sie heraus, vernähet das Loch, bestreicht es mit Asche und Butter, und schneidet zuletzt dem Hahne den Rüssel ab, welcher denn nun auch, wie die Wunde des Bauchs, verstrichen wird.

Zusätze.

Da ich das Bekänntniß vieler Hausmütter gehört habe: „wenn ich es nur einmal gesehen hätte, oder

oder mir Jemand die Sache genau sagen könnte; so hätte ich wohl Lust und Muth das Kastriren zu unternehmen.“ Ich will daher nicht nur denen, sondern auch solchen, die sich die Sache schwerer und gefährlicher, als sie an und vor sich selbst ist, vorstellen, auch wohl durch Weichherzigkeit davon abgehalten werden, mit aller Deutlichkeit, die mir möglich ist, und dabey zu beobachtenden Handgriffen hersetzen. Man sucht gerne hiezu die frühzeitigen, und wenn es seyn kann, die ersten im Jahre erzogene Hähne aus. Da uns aber die verschiedenen Bruten der alten Hühner oft daran hindern; so kann man sie den ganzen Sommer hindurch dazu gebrauchen, wenn sie nur noch 8 Tage warme Witterung zu ihrer Verheilung haben. Und diese nöthige Wärme haben wir ja oft noch nach Michaelis. Unter den jungen Hähnen, wenn man sie haben kann, sucht man solche aus, die einen einfachen Kamm haben, weil solche sich nicht so sehr verbluten. Da aber auch diese nicht immer zu haben sind, so suche man denen, die doppelte oder Cronenartige Kämme haben, durch genugsame Aufstreuung der Asche, das Blut sorgfältig zu stillen. Tritt der Fall ein, daß sie nicht in dem Hofe sind gebrütet und auferzogen; sondern erkauft worden: so sperre man dieselben ja nicht bis zur Kastrirzeit in einem Stalle ein, und halte sie etwa abgesondert von den Hühnern; denn auch bey dem besten Futter bleiben ihre Hoden oder Tistikeln klein. Laufen sie hingegen mit andern Hühnern umher; so wird die Lust sich zu begatten in ihnen rege. Bemerkt man nun diesen Begattungstrieb, so untersucht man ihre Sporen, d. i. der Stachel,

der oberhalb der Krallen am hintern Theil des Fusses hervorwächst. Sind diese Sporn so, daß man sie mit einem Messer in der Größe einer Wiken abnehmen kann, so sind sie fast ein untrügliches Kennzeichen, daß auch ihre Tistikeln groß und leicht zu finden seyn. Finden sich diese Merkmale ihres hiezu erforderlichen Alters, so geschieht ihre Kastration auf folgende Art:

Die jungen Hähne zu kastriren werden zwo Personen erfordert, die sich neben einem Tisch, auf welchem vorräthig das Federmesser, die Scheere, ein Gefäß mit Baumöl, ein anderes mit so viel kleingeschnittenen Stückchen frischer Butter, in der Grösse einer guten Haselnuß, nebst einem andern Geschirr mit klargesiebter Asche, und endlich eine zarte Nähenadel, mit einem seidenen Faden eingezogen, liegen, mit dem Gesichte nahe gegen einander setzen. Die eine Person, die das Thierchen nur halten soll, legt den jungen Hahn mit dem Rücken in die gegen einander stossende flache Hände, so, daß des Hahnes Kopf auf sie zugekehrt ist. Drückt mit beyden Daumen den rechten und linken Fuß des Hahnes bis zum Flügel nieder, und hebt in dieser Lage, worinnen sie den Hahn, ohne ihn zu drücken, so halten kann, daß er sich nicht beweget, den Steiß gegen die andere Person etwas aufwärts. Die operirende Person nun, rupft zuerst aus dem Schwanz, indem sie mit dem Daumen und Zeigefinger linker Hand denselben breit drucket, die vier mittlern Federn, sodann in der Mitte vom Springer bis zum Steisse in die queere so viel Federn behutsam aus, als sie zur

Oef-

Oefnung nöthig findet. Nun hebt sie mit dem Daumen und Zeigefinger der linken Hand die Haut etwas empor, und macht mit einem scharfen Federmesser in der rechten Hand queer über einen Einschnitt. Nun sucht sie den Einschnitt der äussern und innern Haut mit einer scharfen Scheere so weit zu öfnen, daß sie mit dem Zeigefinger, ohne in der Oefnung hangen zu bleiben, hinein fahren kann. Hütet sich aber dabey, die hervortretenden Gedärme zu beschädigen. Ist diese Oefnung gemacht, so befeuchtet man den Zeigefinger wohl mit Baumöl, und greift neben dem Eingeweide bis oben an den Rücken hin, und streicht oder schiebt behutsam die daselbst befindlichen Hoden einen um den andern abwärts gegen dem Steisse zu. Da diese behutsame Ablösung das Hauptstück der ganzen Operation ist, so darf man durchaus keine Gewalt ausüben, damit die Blutgefässe nicht zerrissen, und der augenblickliche Tod des jungen Hahns erfolge. Sie schlüpfen gerne ab, und verlieren sich zuweilen unter den Eingeweiden, oder in der Höhlung; daher man sie bey einem angestrengtem Gefühl immer unter den gebogenen Zeigefinger behalten, und herausziehen muß. Sind beyde glücklich abgelöst und herausgenommen; so steckt man zu ihrer baldigen Verheilung und Abhaltung der dazu kommenden Hitze ein Stückchen obiger frischer Butter in die Oefnung. Thut hierauf sorgfältig alle hervorgetretene Eingeweide, Fasern und Blasen zurück. Nähet mit einer subtilen Nadel und Seidenfaden die Oefnung mit engen Stichen wohl zu. Verwahrt das Ende mit einem Knötchen, damit es beym Ab- und Aufsteigen des Thiers nicht auf-

springen kann. Zuletzt wird diese wohlverwahrte Oefnung mit einer Feder voll Baumöl wohl bestrichen, und mit klargesiebter Asche bestreuet. Ist dieses vollendet; so läßt die haltende Person den einen Fuß fahren, und die operirende Person hält ihn mit der linken Hand an denen Krallen, und schneidet ihn mit dem Federmesser dicht am Beine den hervorragenden Sporn ab, und legt ihn neben sich auf dem Tisch. Bestreicht und bestreuet das kleine wunde Fleckchen mit Baumöl und Asche. Eben also mit dem andern Fuß und Sporn, nachdem der erste Fuß wieder mit dem Daumen zurück gebogen ist.

Hierauf nun wendet die haltende Person ihren kastrirten Hahn in der Hand um, daß er wieder mit dem Kopfe seine Richtung gegen die operirende Person bekommt. Die haltende Person zieht mit den beyden flachen Händen die beyden Beine dicht an dem Leibe, und legt die beyden Daumen auf die Gewerbe der Flügel. In dieser Lage muß er abermals ohne Bewegung und ohne gedrückt zu werden, stille halten. Nun geht eine zweyte Operation am Kamm und Glocken vor. Mit einer guten Scheere werden ihm zuerst die beyden herabhangenden Glocken dichte abgeschnitten, mit Baumöl bestrichen, und Asche bestreuet. Sodann schneidet man ihm ganz nahe am Kopf mit einem scharfen Federmesser den Kamm ab. Druckt zur Zierde des Vogels die abgeschnittene Sporen mit der Fleischseite oben in den noch blutenden Kamm tief und derb ein. Bestreicht ihn wohl mit Baumöl, und bestreuet ihn mit Asche, so stark und so lange,

bis

bis man kein Blut mehr hervorquellen sieht. Die Sporen bleiben gerne sitzen, wachsen auch leicht fort, wenn sie das Thier bey Heilung der Wunde und dem damit verbundenen Jucken nicht abkratzt. Man kann dieses in etwas verhüten, wenn man die Kämme den 3ten oder 4ten Tag noch einmal mit Baumöl bestreichet. Diese junge Kapaunen werden sodann 8 Tage lang in einem Stalle, in welchem die Stange zum Aufsitzen nicht alzuhoch angebracht seyn darf, wohl mit Brod, in Bier eingeweicht, gepfleget. Binnen solcher Zeit darf ihnen das Wasser ja nicht fehlen; und lieber des Tags einigemal frisches gegeben, weil die Hitze, die sie in den 3 ersten Tagen erleiden, starken Durst erweckt. Um die beschriebene Operation ohne Furcht und mit gutem Erfolg am lebenden zu unternehmen; so mache der Furchtsame zuvor einige Proben an solchen, die eben zum Gebrauch in die Küche sollen abgeschlachtet werden. Wer die jungen Hähne zu kastriren einmal gewagt und erlernt hat, wird mit dieser angegebenen Genauigkeit und Ordnung auch jene ohnweit leichtere Operation an jungen Hühnern unternehmen können.

2) Der Ort zur Einstallung des Poularderiegeflieders.

In königlichen und fürstlichen Poularderien hat man eigene mit Kachelöfen versehene Kammern, um bey starkem Froste etwas einzuheitzen. Im Mittelstande darf man sich nur eine an und vor sich

nicht

nicht kalt gelegene Kammer auswählen, um das Geflügel darin zu halten.

Es kommt nun auf die Menge oder beständige Folge des Geflügels an, um darnach die Stellagen zur Aufnahme desselben mehr oder weniger anzulegen. Es werden an der Seite der Kammer herum die sogenannte Steigen oder Stellagen auf einander fest genagelt, und von Bretern so zusammen geschlagen und abgemessen, daß eine etwa sechsellige Bretlänge für 15 Kapaunen und Poularden, wenn soviel zu gleicher Zeit hinein sollten, in 15 Unterschiede abgetheilt werden kann, so daß ein Kapaun ganz enge darin Platz findet. Das Fußbret muß allezeit 3 gute Zoll hervorragen, um darauf die Saufgeschirre stellen zu können und eben so viel muß hinten fehlen, damit durch diesen Raum der Mist herunter auf den Fußboden der Kammer falle, und von da täglich weggenommen und der Ort reinlich gehalten werden kann. Vorne bleibt zwar jedes Loch offen, aber es wird durch das hervorragende Bret ein länglichtes viereckigtes Loch auch unten in das Bret eben ein solches gemacht, damit, wenn der Kapaun hineingeschoben ist, nur ein hölzerner viereckigt geschnittener Stab vorgesteckt werden darf, damit der engeingeschlossene Kapaun oder die Poularde stille sitze. Er muß sich nicht umwenden können. Doch hat er vorne neben dem vorgesteckten Stabe Platz, auf beyden Seiten mit dem Kopfe und Halse herauszuragen und zu saufen. Der Stand bleibt auch reinlich, weil, wie schon gesagt worden, hinten

ten unter ihnen der Ort offen ist, wo der Auswurf durchfallen kann.

Die Stellagen für die Trutkapaunen und Trutpoularden werden eben so gemacht; jedoch so enge, daß sich keines darin umwenden kann. Und da die Stellage wie eine Treppe oder Bücherrepositorium angesehen werden kann, so wird die untere Reihe für Truthühner groß, die obere aber kleiner für Kapaunen und Poularden, die dritte aber für junge Hühner noch kleiner. Das Hauptsächlichste ist hiebey, daß die Vorschiebstäbe so eingelocht und so feste eingedrückt werden, daß sie von dem Geflügel nicht heraus gerüttelt werden können.

Enten- und Gänsestallungen sind eben auch so, ausser daß, wenn unten eine grosse Gänsestallung ist, darüber nur eine Entenstallung gemacht werden darf, und daß die hervorragenden Bretter etwas weiter hervorragen, damit lange und grössere Saufgeschirre darauf feste gemacht werden können.

Die Taubenstallungen bestehen nur in viereckigten Gitterkörben, welche 1 Elle lang und 1 Elle breit, aber nur 8 Zoll hoch seyn müssen, und oben in der Mitte eine kleine Klappthüre haben, 6 Zoll ins Gevierte, wodurch man die Tauben stecken und herausnehmen kann. Und wenn denn etliche solcher Körbe vorhanden sind, so kann man sie auch zur Einstallung ganz kleiner junger Hühner gebrauchen.

Zum Saufgeschirre werden bey dem Töpfer kleine ausglasurte Tröge, 6 Zoll lang, 2 Zoll breit und 1½ Zoll tief im Lichten, bestellet. Zu Gänse- und Entenstallungen aber werden ganz schmale Tröge, so lang die Stallung eines jeden Thieres ist, aus Bretern zusammengenagelt. Sie sind 3 Zoll breit und 3 Zoll tief, und werden den Gänsen, so oft es Zeit ist, vorgesetzet.

Zusätze.

Wer als Oekonom und Liebhaber dieser Fütterungsart die allgemein bekannte Einstallung der Gänse mit einem einfachen Einschnitte in dem Vorderbret kennet, wird sich diese schönere leicht nach obiger Beschreibung nachmachen können, oder einem Schreiner anzugeben wissen. Nur was Gänse- und Entenstallungen betrift, habe ich die ältere Methode mit einem einfachen Einschnitt in das Vorderbret um deswillen vorgezogen, weil sich diese Thiere weit schwerer und unbändiger, als alles andere Geflügel, aus und einstecken lassen. Ich machte mir lieber oben einen Deckel, der sich halböfnete, und da sie ihre Hälse gerne darreichen; so hatte ich noch halb so gut füttern. Auch machte ich meinen Tauben die nemliche Stellagen, so enge als erforderlich, und fand sie bequemer als die Körbe, da ich ihnen Saufen vorsetzen konnte. Auch wählte ich zu den Saufgeschirren für Gänse und Enten lieber glasurte Tröge vom Töpfer, als aus Brettern zusammen genagelte. Damit sie aber, weil diese Thiere gerne darinnen schnattern und spielen, durch das Umstoßen und

Herab-

Herabfallen nicht dem Zerbrechen unterworfen wären, nagelte ich in das hervorragende Bret eine Leiste 3 Zoll hoch. Welche Leiste ich nachmals zur Sicherung meiner Saufgeschirre an jede Stallung annagelte.

3) Das Futter.

In Paris und Versailles ist das Futter zur Poularderie: gemahlne Hirse, Butter und Milch. Man kann denken, daß man daselbst alle erdentliche andere Naturalien sattsam versucht habe, um dasjenige zu finden, wovon das Geflügel den allerdelicatesten Geschmack erhalten kann.

Ich habe es bereits vor vielen Jahren in dem wittenb. Wochenblatt angezeiget, daß bey mir die Feldtauben, wenn sie Hirse auf dem Felde finden, davon die Jungen ganz im Geschmack der Lerchen aufbringen. Sie füttern einige Wochen zuvor auch ihre Jungen mit Waizen, allein sie werden das nicht, was sie von der Hirse werden. Diese jährliche Erfahrung bestätiget nun, daß man in Frankreich das Hirsemehl mit Recht dem Waizenmehl vorziehe.

Wer nicht selbst Hirse bauet, muß sie aufkaufen, wenn der Scheffel rohe oder unausgemachte Hirse 1 Thlr. 8 - 12 gr. gilt. Man kann sie in Tonnen 30 - 40 Jahr liegen lassen; die Würmer thun ihr nichts, und im Brescianischen mischet man unter 10 Säcke Korn 4 Säcke Hirsen, um die Kornwürmer abzuhalten. Beym Verkaufe

des Korns wird die Hirse mittelst eines Siebes leicht abgesondert, weshalb man sie auch unter uns eben so nutzen könnte.

Zusätze.

Dem Hirsenmehl kommt an Kraft und Nahrung kein anderes gleich, es mag auch seyn, welches es will. Da in andern Häusern eben das sich ereignen kann, was bey mir sich zutrug; so theile ich diese Erfahrungen als wohlmeinende Warnungen mit. Ich versuchte aus Mangel des Hirsen, Waitzenmehl, und fand dessen Wirkung bey diesen Thieren, wie bey Menschen. Es sättigte genug, aber es hinterlies wenig Kraft und Nahrung. Zu einer andern Zeit nahm ich weisses Brodmehl, welches wohl mehr anlegte, aber dem Fleische einen brodartigen Geschmack mittheilte. Ich machte den Versuch mit Gerstenmehl, das zwar den beyden erstern weit vorzuziehen war, aber den Geschmack, den der Hirsen gab, kam es nicht bey. Ich fand endlich unter meinen Saamenvorrath eine beträchtliche Menge von alten Saamenbohnen und Zuckererbsen. Durchmischt ließe ich sie in der Mühle mahlen, und fand bey dem ersten Versuch, daß mein Mastthier eben das Fett lieferte und einen ziemlich reinen Geschmack im Fleische mit auf die Zunge brachte. Wer aber doch den ganz reinen und kraftvollen Geschmack nicht entbehren will, der kaufe sich vorräthig den Hirsen in wohlfeilen Zeiten ein.

Statt der Butter, und zwar frischer Butter

ein

ein ander Fett wählen zu wollen, würde eben so sehr mißlingen, als ein anderes Mehl. Meine Warnungen sind Erfahrungen. Wem einfallen mögte, aus Menage ein Unschlitt, und wenn es selbst das Feinste von einem Nierenstollen wäre, zu nehmen, der trete ja davon ab. Auch kein anderes ähnliches Fett z. B. Schmeer ꝛc. Am wenigsten ein altes Fett, das einen Geruch oder Geschmack angenommen hat, wie man dergleichen in Haushaltungen findet; denn die kurze Zeit, worinnen diese Fette verwandelt werden, benimmt ihnen ihren ersten Geruch und Geschmack nicht ganz. Es behält eine jede Gattung viel von seinem Eigenthümlichen an sich. Was man zur Noth statt der frischen Butter nehmen könnte, ist ein frisch abgeschöpftes Rinds- Schweinen- oder Schöpsenfett. Da man aber diese bey Schmelzung der Gemüse nutzbarer anwenden kann, auch gegen den Preiß der Butter viel höher zu stehen kommen; so nehme man, um den Erfolg nicht zu hindern, nichts anders, als frische Butter.

Milch, das Getränke der Thiere, darf durchaus nicht mit dem Wasser vertauscht werden, denn diese theilt dem Fleische die schöne weisse Farbe mit. Und wenn man sich in seinen glücklichen Erfolg nicht trügen will, darf man nicht einmal halb Milch und halb Wasser vorsetzen. Man nehme daher die Milch, wie sie die Kuh darreicht, und sorge für die Reinigkeit der Geschirre, damit sie in denselben nicht sauer wird.

Es werden sich noch immer manche Liebhaber einer abgemessenen Fütterung, wenn sie von Hirsen, dessen Pfund sie vielleicht um 1 gr., von Butter, deren Pfund sie um 12 Kr. und von Milch, deren Maas sie um 7 pf. bezahlen müssen, hören, abschrecken lassen. Allein er mache seinen wirthschaftlichen Ueberschlag zwischen seiner vorigen gemeinen Mastung und dieser regulären; so wird er gewiß, nach angestellten Versuchen eine mathematisch richtige Probe auf dem Tische vor sich zu zerlegen haben. Besonders kann diese schöne Anweisung, die sich durch Auswahl des Futters, durch Ordnung, durch abgemessene Portionen und genau berechneter Zeit von selbst erhebt, manchen Oekonomen zum Nachdenken bringen, die größern Thiere z. B. Schweine, Rindvieh ꝛc. auch also zu behandeln und mit viel leichtern Kosten zu mästen.

4) Die Fütterung und Wartung des Geflügels.

Ein **Kapaun** bekommt täglich 6 Loth Hirse, 3 Quentchen Butter, und 12 Loth Milch. Man wäge also alle Abend das Futter für die Kapaunen im voraus ab. Gesetzt man hätte 20 Kapaunen eingestallet, so brauchte man dazu $3\frac{3}{4}$ Pfund Hirsenmehl, 15 Loth Butter und $3\frac{3}{4}$ Maas Milch. Mehl und Butter werden in einer Mulde mit Wasser dicke zu einem Taig gemacht. Dieses bleibt so stehen, bis früh um 4 Uhr, dann wird dieser ganz steifer Taig auf eine Tafel geschüttet,

mit

mit Hirsenmehl bestreuet, gewürkt; und zu einem festen Taig gemacht, welches dann das Futter auf diesen Tag ist. Dieser Klumpen Taig würde nun in 20 Theile zum täglichen Futter getheilet. Ein solcher zwanzigster Theil muß nun wieder in 3 Theile, als Früh- Mittags- und Abendfutter getheilet werden; da man denn erblicket, wie viel jeder Kapaun auf einmal bekommt. Aus diesem Theile werden nun 8 Theile geschnitten, und aus jedem eine runde Kugel gemacht. Hievon nun bekommt der Kapaun 8 Kugeln frühe, 8 des Mittags und 8 des Abends. Haben nun 8 solcher Kugeln 2 Loth Hirse und 1 Quentchen Butter, so enthalten alle 24 Kugeln, die der Kapaun Morgens, Mittags und Abends bekommt, 6 Loth Hirse und 3 Quentchen Butter. Sobald des Morgens nach 4 und also gegen 5 Uhr, die Kugeln einer Muscatennuß groß formirt sind, wird einem jeden Kapaun, eine Kugel nach der andern in etwas Milch getaucht und in den Hals gestecket, welches hurtig zugehen kann. Wenn sämmtliche Kapaunen gestopft sind, wird alsbald einem jeden annoch 4 Loth Milch in seinem Tröglein, das vor ihm stehet, eingeschüttet. Läst man sich ein blechern Mäschen machen, in welches 4 Loth gehen, so brauchet es weiter kein Messen oder Wiegen, sondern es bekommt jeder Kapaun sein 4 Loth haltendes Mäschen. Auch fürs Mehl kann man sich ein gewisses Maas abpassen.

Nun müssen die Kapaunen warten bis 12 Uhr, da denn ein jeder eben so viel Kugeln und Milch, und des Abends um 7 Uhr die letzten 8 Kugeln

und das vorige nämliche Mäsgen Milch bekommt. Auf solche Weise wird bis zum 16. Tage des Abends fortgefahren, da ein jeder sein letztes Futter bekommt und nun aufs völligste fett seyn muß.

Mit denen Truthühnern wird es auch so gehalten. Man hätte z. B. 2 Stück Truthühner eingestallet, so gehörten dazu täglich 16 Loth Hirse und 2 Loth Butter, woven Taig und Kugeln, wie bey den Kaphähnen zuvor gesagt worden, gleichfalls zubereitet, und daraus 60 runde Kugeln gemacht werden, wovon jedes Truthuhn täglich 30 bekommt, nämlich 10 des Morgends, 10 des Mittags und 10 des Abends. Es haben 10 solcher Kugeln $2\frac{2}{3}$ Loth Hirse und $\frac{1}{3}$ Loth Butter in sich, so daß diese 30 Kugeln, die ein Truthuhn täglich bekommt, gerade 8 Loth Hirse und 1 Loth Butter in sich enthalten. Hiemit wird 24 Tage angehalten und jedem Truthahne täglich $\frac{1}{4}$ Maas oder 16 Loth Milch auf dreymal zu saufen gegeben, welches ebenfalls durch ein blechernes Mäsgen zu $5\frac{1}{3}$ Loth bequem verrichtet wird. Auch kann man fürs Mehl, nachdem es einmal gewegen worden, sich ein Maas abpassen, da man denn zuletzt ein Augenmaas gewinnen kann.

Bey den Truthähnen, um davon mit der Zeit das Augenmaas zu bekommen, muß man im Anfange 12 Loth Hirse und $1\frac{1}{2}$ Loth Butter abwiegen, und ebenfalls des Abends einen recht dicken Taig davon machen, des Morgends darauf mit Hirsemehl auswürken und daraus 36 runde Kugeln

geln formiren, wovon der Truthahn des Morgends 12 Stück, Mittags 12 Stück, und des Abends 12 Stück erhält. Da nun jederzeit 12 solcher Kugeln 4 Loth Hirse, ½ Loth Butter in sich halten, so bekommt jeder Truthahn täglich in seinen 36 Kugeln 12 Loth Hirse und 1½ Loth Butter. Da auch ein Truthahn täglich 24 Loth Milch zu saufen haben muß, so darf nur hiezu ein blechen Mäschen zu 8 Loth Milch gleichfalls gehalten, und hierin die dreymalige Portion ihm täglich zugemessen werden. Es wird aber mit dem Mästen der Truthähne ebenfalls 24 Tage angehalten.

Die Gänse, wenn sie sehr weiß und recht delicat fett werden sollen, bekommen das nämliche Futter und Saufen, wie die Truthühner, und müssen gleichfalls 24 Tage so unterhalten werden.

Wie aber nun am ersten Tage jeder Kapaun und jede Poularde 8 Kugeln, jedes Truthuhn 10 Kugeln, jeder Truthahn 12 Kugeln Morgens, Mittags und Abends jedesmal empfangen, so wird damit alle Tage genau und ordentlich fortgefahren. Und da ein junges und ein altes Huhn halb so viel als ein Kapaun bekommt, folglich des Morgens 4, Mittags 4, und des Abends auch 4 Kugeln, so ist hiebey zu bemerken, daß besonders den kleinen jungen Hühnern, ihrer noch dünnen Hälse wegen, die Portion desto leichter zu verschlingen, die Kugeln nur halb so groß, wie die vorigen gemacht werden, da denn statt 8 großer für die Kapaunen, 8 solche halbmal so kleine für die jungen und alten Hühner gegeben werden, welches denn die Hälfte

beträgt. Eben so verhält sichs auch mit der Milch für die jungen und alten Hühner, daß nämlich ein Kapaunenmäschen getheilt, und für 2 junge oder für 2 alte gegeben wird.

Mit den Tauben hat es eine andere Bewandniß, weil sie nichts zu saufen bekommen. Für eine Taube aber wird ein und ein drittel Quentchen Hirse, ein drittel Quentchen Butter, ein und ein drittel Loth Milch, und also auch auf den Mittag, und eben so viel auf den Abend, gerechnet. Sind nun z. B. 8 junge Tauben eingestallet, so wird für sämtliche 8 junge Tauben 8 Loth Hirse, 2 Loth Butter und ein Pfund oder ein halb Maas Milch in einem Topfe zu einem ganz dünnen Brey gekocht. Und weil ein gehaufter Löffel voll dieses Breyes ein und dreyviertel Loth mit Einschluß dessen, was ausgedunstet ist, in sich halten wird, so bekommt jede Taube Morgens, Mittags und Abends jederzeit einen solchen gehäuften Löffell voll, welcher allezeit in den Mund genommen, und der Taube bey aufgesperrtem Schnabel in den Kropf geblasen wird. Es wird also eine Taube täglich ihre fünf und ein viertel Loth Hirse, Butter und Milch erhalten, und auch davon binnen 16 Tagen so fett werden, daß man sich wundern muß. Es müssen aber die Tauben zum Einstallen nicht völlig flügge, sondern unter den Flügeln und auf den Seiten noch stopplicht seyn. Auch müssen die jungen Tauben zur Poularderie nicht von Feldtauben, sondern von Haus oder Mohntauben seyn.

Anmerkungen.

a) Um niemals unnöthige Versäumniß zu haben, muß es schlechterdings bey der Ordnung bleiben,

eben, daß für vieles Geflügel jederzeit eine halbe oder Viertelstunde vor der Früh- Mittags- und Abendfütterungsstunde die Kugeln, die eine jede Stunde verfüttert werden sollen, schon gemacht, und auf ordentlich hiezu gemachten langen Futterbrettern, welche ringsherum Leisten 1 Zoll hoch haben, damit keine herunter fallen kann, Reihenweise für jedes Stück abgezählet seyn.

b) Sobald das Geflügel ausgesoffen, werden die annoch etwanmigen Reste zusammengegossen, und den alten eingestalten Hühnern, welche sehr gern saufen, und, um die Fütterungskosten nicht zu groß zu machen, nicht viel bekommen, vorgeschüttet. Sobald aber auch diese ausgesoffen, werden alle Tröge zusammen in ein Faß gelegt, mit heissem Wasser ausgebrühet, mit einem kleinen Handbesen und Lappen sauber ausgewaschen, nachgehens mit kaltem Wassen rein ausgespület, und in der Reihe umgestülpet hingesetzt, damit jederzeit dem Geflügel reine Tröge vorgesetzt, und ihre Milchportion eingegossen werden könne. In unreinen Trögen versäuret die Milch, wodurch das Geflügel vereckelt wird. In fürstlichen Poularderien wird alle Morgen, Mittage und Abend die Kammer sauber ausgekehret, und frischer Sand hinein gestreuet, damit es nicht riechend oder eine Flöhecke werde. Die Körbe, worin die Tauben eingestallet sind, müssen alle in eine Reihe stehen, und dann muß jederzeit ein leerer Korb bereit seyn, damit man die gefütterten hinein thut, und wenn dieser voll, und also der andere wieder leer ist, hinein gesteckt, folglich nicht geirret werden könne.

e) Wenn des Abends abgefüttert ist, und das Geflügel die Milch ausgesoffen hat, müssen die Tröge sogleich heraus in die Küche getragen, und reine gemacht; alsdenn das Licht aus der Kammer heraus genommen, und das Geflügel 6 Stunden im Finstern zum Ausschlafen gelassen werden. Das längere Aufhalten mit dem Lichte in der Kammer hält die Mastung auf, daß kein Stück ruhet, sondern immer nach einander fortrasselt, trampelt, und sich damit sehr abmattet.

d) Noch ist zu bemerken, daß diejenigen Thiere, welche nicht ihre Portion aussaufen, weniger Hofnung machen, als diejenigen, welche ihr vorgeschriebenes Maas verzehren. So oft die Magd dem Geflügel eine Kugel eingesteckt hat, muß sie ihm den Schnabel zumachen, und sie herunter streichen, damit sie desto besser verschluckt werde. Es muß bey dem Saufen also der Hals immer frey bleiben, und die Magd nachfühlen, daß die Kugeln nicht in dem Hals heraufreten, um kein Ersticken zu veranlassen.

Zusätze.

Ob schon diese Vorschrift von der Fütterung und Wartung des Geflügels sein vollkommnes und pünktliches Verfahren in sich fast; so scheint hier ein kleiner Zusatz für den Mittelstand doch nicht ganz unnütz angebracht zu seyn. Man sieht gar bald, obgleich für jeden Tag die Portion ist angegeben worden, aus den mehreren aufgestellten Thieren, daß auch grosse fürstliche Poularderien, wo der dazu bestimmte Wärter täglich neuen Taig

und

und neue Kugeln machen kann, ist Rücksicht genommen worden. Da man aber in dem Mittelstande, wo man sich zur Sommerszeit mit einigen Paar Tauben, mit einem alten Huhn und Kapaunen, oder Herbstzeit mit zween Gänsen und eben so viel Enten nur abgiebt, sich nicht täglich mit Verfertigung des Taigs und der Kugeln, dringender Wirthschaftsgeschäfte wegen, abgeben kann; so will ich, nach meinem Verfahren, die für jedes Thier verschiedene angesetzte Portionen in eine allgemeine, und zugleich einfache Bemühung ziehen. Das Futter aus gemahlnem Hirsen, Butter und Milch ist sich durch und durch gleich: bey dem Kapaunen wie bey dem Truthahn, bey dem Truthahne, wie bey dem jungen Huhn und der Taube; nur daß nach der Grösse des Thiers ein proportionirter Zusatz geschehen muß. Da man nun zur Verfertigung des Taigs auf 1 Pfund Hirsenmehl, 4 Loth Butter rechnet, und mit diesem Verhältniß alles Federvieh mästen kann, nur am Taig durch mehrere Kugeln zugesetzt; so will ich die Anmachung des Taigs und Grösse der zu formirenden Kugeln, und ihre für jedes Thier steigende Anzahl, um der täglichen Mühe zu ersparen, hersezzen. Ich nehme das Futter für einen Kapaunen zum Maasstabe. Dieser bekommt in 16 Tagen 3 Pfund Hirsenmehl, 12 Loth Butter. Diesen Taig bereitet man also: man thut diese 3 Pfund Mehl in eine geräumige irdene Schüssel, in einer Mulde am Holz hängt es gerne an, macht in das Mehl eine Vertiefung; läßt die Butter zerfliessen, und so sie nicht mehr zu heiß ist, gießt man sie darein. Sodann zerreibt man das Mehl und die

But-

Butter so lange mit den Händen, bis alles Mehl von der Butter angefeuchtet ist. Hierauf gießt man ein milchlaues Wasser in kleinen Portionen hinzu, bis man durch Knetung einen dicken und steifen Taig hat. Man wird hiezu nicht viel über 1 Pfund oder ein halb Maas des Wassers brauchen. Ist dieser Taig durchkneten, so lege ich ihn auf die Waage, halb in die eine halb in die andere Schaale. Jede Hälfte abermals zur Hälfte abgewogen; so habe ich durch 14 maliges Halbiren meine 16 tägliche Futter richtig abgewogen. Liegen nun diese 16 tägliche Futter vor mir, so nehme ich ein jedes, und wolgere es in der Dicke eines Hühnereyes zu einer Wurst, und theile sie nach dem Gesichte in 3 gleiche Theile, wo ich denn meine Morgende-Mittägige- und Abendsportion vor mir habe. Jede dieser Portionen wolgere ich abermals zur Wurst eines Daumens Dicke. Diese nun durchschneide ich in die Queere nach dem Gesichte in der Mitte, daß ich zwo gleiche Hälften habe. Jede dieser Hälften wird nochmals in der Queere in 3 gleiche Theile zerschnitten, so, daß ich aus beyden 6 ziemlich gleiche Theile habe. Hierauf schneide ich nach dem Gesichte genau in der Mitte die Länge hindurch; so habe ich 12 gleiche Theile, die in beyden flachen Händen zu runden Kugeln gemacht werden. Diese nach obiger Vorschrift vermehrte Anzahl von Kugeln hat den schönen Vortheil, daß sie nicht zu groß für eine Henne, und nicht zu klein für den Truthahn sind, und ihr allgemeiner Gebrauch erspart nur die Mühe, für jedes Thier sie besonders zu verfertigen. Ich kann sie auch jedem Federvieh einstopfen, ohne Furcht, ihnen die Kehle

mit

mit abzustossen. Soll nun der Truthahn, die Gans, mehr bekommen, als der Kapaun und die Ente; so setze ich ihm nach dem angegebenen Verhältniß nur an Kugeln zu; so empfängt er an Hirsen und Butter eben die Quantität, als wenn ich ihm seine vorgeschriebene Masse allein gemacht hätte. Ich will daher die Anzahl von diesen etwas kleinen Kugeln, ohne es dem Leser erst durch Berechnung weitläuftig zu machen, für jedes Thier und für jede einzelne Mahlzeit ansetzen. Nach beybehaltenem Taige von 3 Pfund Hirsenmehl und 12 Loth Butter, und den daraus gleichförmig formirten Kugeln bekommt auf jede Mahlzeit der Kapaun, und die ihm gleichgehaltene Ente 12 Kugeln und 4 Loth Milch, welches eine gute halbe obere Kaffeetasse ausmacht, mithin auf den ganzen Tag 36 Kugeln und 12 Loth Milch zum Gesöff. Solche 36 Kugeln werden auch richtig ihre 6 Loth Hirsen und 3 Quentchen Butter in sich fassen. Der Truthahn und die ihm gleichgehaltene Gans bekommt auf jede Mahlzeit 24 Kugeln zum Futter, und 8 Loth, d. i. eine reiche obere Kaffeetasse voll Milch zum Gesöff. Die Truthenne hingegen 16 Kugeln zum Futter, und 6 Loth Milch zum Gesöff. Hat man sich einmal ein Gefäß von 4 Loth an einer Tasse abgeaigt, oder ein biechernes hiezu machen lassen, so kann man mit demselben allem Federvieh seine Portionen abmessen. Was aber die jungen Hühnerchen, die man gerne zu denen frühen Gemüsern, z. B. Spargel, Zuckererbsen, verspeiset, vorzüglich was die Tauben betrift, so gehe ich von obiger Art, das Futter in den Mund zu nehmen, und durch einen Federkiel

einzublasen ganz ab. Denn neunen ist es wohl eckelhaft, ehe es der zehnte unternimmt. Ich behalte bey Tauben und jungen Hühnerchen obigen Taig bey, formire mir davon Kügelchen durch einen Kugelform, der zum Blasrohr gehört, in der Geschwindigkeit eine Menge. Von diesen kleinen Kügelchen stopfe ich der Taube und dem jungen Hühnchen 10 bey jeder Mahlzeit, wie dem Kapaun, in den Hals, und setze, zumal den Tauben, die nicht leicht anders, als mit ganz eingetauchtem Schnabel saufen können, eine halbe obere Kaffeetasse Milch vor. Es lernen die Tauben gar zu bald alleine saufen, wenn man sie nur den ersten Tag ihrer Einstallung Durst leiden lässet. Sie halten kaum den andern Tag ganz aus; so saufen sie schon, wenn man ihnen den Schnabel bey jeder Mahlzeit in die Milch steckt.

Bemerkungen.

a) Sollte der Fall eintreten, daß eines unter den Masthieren seine kleine Portion Milch nicht ausfaufen wollte, das doch zum Fettwerden viel beyträgt; so salze man das nächstemal seinen Taig ein klein wenig mehr, als man andere Mehlspeisen im Hause salzet; so wird der hiezu erforderliche Durst gewiß rege gemacht.

b) Man stellt auch zuweilen ein Maststück ein, welches sich überaus sehr sträubet, die Anzahl von Kugeln im Kropfe zu behalten. Sie ruhen öfters nicht eher, bis durch ein gewaltsames Drücken oder Schnäckeln wieder einige Kugeln heraus sind. Ich kann nicht angeben, ist es Krankheit, Eckel oder

Bos-

Bosheit. Genug, um keine Zeit zu versäumen, oder ihn gar den freyen Umlauf auf dem Hofe zu überlassen; so nehme man von dem glatten schwarzen Russe über dem Ofenloch, zerstosse ihn klar, und rühre eine gute Messerspitze voll unter ein wenig Butter, einer Haselnus groß, und gebe es ihm zu verschlucken. Läßt man ihn nur eine Mahlzeit darauf fasten, so wird man den besten Erfolg davon spüren. Es kann dieses Mittel bey allen Zufällen des Federviehes auf dem Hofe nützlich angewendet werden.

5) Anschlag der Fütterungskosten während dem Mästen.

Wenn man die zur Mästung des Geflügels erforderte Naturalien in die Hauptsumme zusammen bringt, und ihren Preiß aussetzt, so kann man mit einem Blicke übersehen, was man für Vortheil vom Poularderiegeflügel habe. Eckhart hat Anschläge davon gemacht, allein sie bedürfen einer Berichtigung. Er rechnet das Pfund Hirse 8 Pfennig. Dieses ist viel zu hoch. Ich will es auf 6 Pfennig setzen, und dann kostet der Scheffel, der 90 Pf. wiegt, 1 Thlr. 21 gr. Die rohe Hirse kostet hier selten über 1 Thlr. 12 gr.; allein ich will mit Fleiß nicht niedriger herab gehen, um die Müllermetze und Mühlenfuhre nicht sehr hoch zu rechnen, sonderu auch die Butter mit zu übertragen, wenn ich das Pfund mit Eckarten auch nur 2 gr. 8 pf. rechne, um nicht mit der Rechnung, wenn das Pfund zu 3 gr. oder darüber angenommen würde, in die Brüche zu gehen, worein sich nicht alle finden kön-

können. Dagegen will ich das Maas Milch 6 pf. ansetzen, welches von nur gedachtem Schriftsteller 4 pf. angerechnet worden.

1) Eine junge Taube kostet in 16 Tagen:

Hirse	—	16 Loth	—	3	Pfennig.
Butter	—	4 Loth	—	4	—
Milch	—	1 Maas	—	6	—
			Summa	1 gr.	1 pf.

2) Ein Kapaun oder Poulard kostet in 16 Tagen:

Hirse	—	3 Pfund	—	1 gr.	6 pf.
Butter	—	12 Loth	—	1 —	—
Milch	—	3 Maas	—	1 —	6 —
			Summa	4 gr.	—

3) Ein kastrirter Truthahn kostet in 24 Tagen:

Hirse	—	9 Pfund	—	4 gr.	6 pf.
Butter	—	$1\frac{1}{8}$ Pf.	—	3 —	—
Milch	—	9 Maas	—	4 —	6 —
			Summa	12 gr.	—

4) Eine kastrirte Truthenne kostet in 24 Tagen:

Hirse	—	6 Pfund	—	3 gr.
Butter	—	$\frac{2}{4}$ Pfund	—	2 —
Milch	—	6 Maas	—	3 —
		Summa		8 gr.

5) Ei

5) Eine Ente recht fett zu machen, kostet, da sie Kapaunenunterhalt empfängt, 4 gr.

6) Eine Gans bekommt Truthahnenunterhalt, kostet daher zu mästen 12 gr.

7) Eine alte Henne recht fett zu machen, bekommt den halbenn Kapaunenunterhalt nebst den übrig gebliebenen Resten in den Trögen, und kostet in 16 Tagen 2 gr.

8) Eine junge Henne empfängt in Fressen und Saufen auch den halben Kapaunenunterhalt, kostet daher 2 gr.

Mageres Geflügel kostet —	zu mästen: —	gilt gemästet: —	Profit:	Anmer.
Ein Kapaun 8 gr. —	4 gr. —	16 gr. —	4 gr.	
Eine Poularde 8 gr. —	4 gr. —	16 gr. —	4 gr.	
Eine Truthenne 12 gr. —	8 gr. —	1 rthlr. 8 gr. —	12 gr.	
Ein Truthahn 20 gr. —	12 gr. —	1 rthlr. 20 gr. —	12 gr.	
Eine Ente 4 gr. —	4 gr. —	12 gr. —	4 gr.	
Eine Gans 8 gr. —	12 gr. —	1 rthlr. —	4 gr.	
Eine junge Taube 2 gr. —	1 gr. 1 pf. —	4 gr. —	11 pf.	
Eine junge Henne $2\frac{1}{2}$ gr. —	2 gr. —	6 gr. —	$1\frac{1}{2}$ gr.	
Eine alte Henne 4 gr. —	2 gr. —	8 gr. —	2 gr.	

Anmerkungen.

a) Die Preise des magern Geflügels, wie es etwa eingekauft wird, sind im Mittelpreise, besonders zur Herbstzeit, genommen. Sie können in der Nähe großer Städte leicht höher seyn. Ein jeder muß die Localpreise zu Rathe ziehen.

b) Die Trutpoularden sind bisher am raresten unter uns, weshalb sie im fetten Zustande so theuer sind.

c) Alle Verkaufspreise des gemästeten Geflügels sind fast durchgängig als zu niedrig zu achten, wenn man die Delicatesse des Fleisches ansehen will, weil das nach gemeiner Art gemästete Gefieder ersterm bey weitem nicht die Waage halten kann.

d) Alte Hühner sind wohl überall am wenigsten unter allem magern Geflügel, um den angesetzten Kaufpreise zu finden, weshalb in manchen Gegenden leicht das Stück mehr als 4 gr. gelten kann.

e) Man mag die Sache nehmen wie man will, so wird man finden, daß die Mästung des Poularderigefieders ungleich weniger kostet, als das Mästen nach gemeiner Art.

Beyde Abschnitte vom Anschlag der Fütterungskosten während dem Mästen, sowohl, als die Berechnung des Profits, sind nach jenem Local gut eingerichtet. Daher ein aufmerksamer Hauswirth nothwendig seine Lage in Anschlag bringen muß. Den meisten Nutzen geben sie alsdenn dem Hausvater, wenn er sich ähnliche Tabellen bey Schweinen, Schaafen, Kühen und Ochsen entwirft.

7) Berechnung des täglichen Futters für mageres Geflügel.

Wenn man Poularderiegeflügel einst aufstellen will, und solches eine Zeitlang zuvor noch ungemästet halten muß, nachdem man es eingekauft oder erzogen hat, so ist es nützlich, wenn man den Ueberschlag des ungefähren Futters in der Zwischenzeit wissen, mithin denn auch selbiges nach den jährigen Kornpreisen zu Gelde anschlagen kann. Um nicht zu weitläuftig zu seyn, will ich das Futter einer gemeinen Hofhenne, welche zugleich Eyer dabey legen soll, und zwar einer solchen zum Maasstab annehmen, welche, wie etwa in Städten, enge eingesperret, oder auf einem kleinen gepflasterten Hofe kein Nebenfutter vom Miste und Gewürm finden kann. Man kann es so ziemlich sicher annehmen, daß eine alte Henne von gemeiner Größe täglich 10 Pariser Kubickzoll an Gerste gebrauchet, welches denn ohngefähr $\frac{1}{16}$ Metze Berliner Maas ausmachet.

Eine

Eine Henne frißt:

1	Tag	—	$\frac{1}{10}$ Metze.
4	—	—	$\frac{1}{4}$ —
8	—	—	$\frac{1}{2}$ —
16	—	—	1 —
24	—	—	$1\frac{1}{4}$ —
4	Wochen	—	$1\frac{3}{4}$ —
8	—	—	$3\frac{1}{2}$ —
12	—	—	$5\frac{1}{2}$ —
24	—	—	$10\frac{1}{2}$ —
48	—	1 Scheffel	5 —
52	—	1 Jahr	— 1 Scheffel $6\frac{1}{2}$ Metzen.

Anmerkungen.

a) Wenn die Hühner auf einem Misthofe herum gehen, und auf selbigem sich Beyfutter heraus scharren können, so geht nur die Hälfte des in der Tabelle ausgeworfenen Futters darauf. Wenn aber die Hühner Grasgärten darneben haben, wo sie grasen und Gewürme finden können, so ist nur der 4te Theil des angesetzten Futters nöthig.

b) Junge anwachsende, aber schon zum schlachten ausgefiederte Hühner empfangen den 4ten Theil weniger. In gleicher Klasse sind Kapaunen und Poularden, wenn sie zum Aufstellen als Poularderiegeflügel gefristet wer-

den Sollen. sie aber nach gemeiner Art sich in etwas mästen, um schlachtbar zu werden, so empfangen sie das völlige Futter nach der Tabelle, wie die Legehühner. Sind sie aber nebst diesen auf einem geräumigen Misthofe, so passiret für sie auch nur das halbe Futter, u. s. f.

c) Truthühner, wenn sie nicht mehr draußen im Felde gehütet, und auf dem Hofe gehalten werden, bekommen kleingestoßenen Kohl oder Mohrrüben, worauf ihnen die Hälfte des Hühnerfutters, als Schrot oder grobes Mehl, gemenget wird. Für die Truthähne muß man aber schon das ganze Futter eines Huhns nach der Tabelle auf grüne Sachen, als Schrot oder Mehl mengen. Sind keine grüne Sachen mehr vorhanden, so wird Kaff oder Spreu gebrühet, und das angegebene Maas des Korns untergemischt.

d) Enten, wenn sie auf einem Hofe enge gehalten und zum Einstallen als Poularderiegeflügel gefristet werden, bekommen, wenn keine Treber vorhanden sind, gestampfte grüne Sachen, worauf die Hälfte Korn nach der Tabelle des Huhns gemenget wird. Gänse aber auf grünen Sachen das Futter eines Kapaunen.

e) Hat man Gelegenheit, mageres Geflügel eben erst in dem Zeitpuncte einzukaufen, wenn es als Poularderiegeflügel eingestallet wer-

den

den soll, so hat man selbiges am wohlfeilsten. Muß man es aber nach dem Einkauf als mageres Geflügel noch lange gehen lassen, so dienet die Tabelle dazu, daß man die Fütterungskosten bis zur Poularderiemästung berechnen kann, und findet, was jedes Geflügel nach der Länge der Unterhaltungszeit kostet. Die Länge solcher Zeit kann machen, daß der in der Tab. No. 6. berechnete Profit verschwindet, und dieserhalb ein Stück Geflügel desto höher gewürdet werden muß.

Zusätze.

Es ist allerdings die Berechnung des täglichen Futters für mageres Geflügel dem Hauswirth eine so nöthige als nützliche Sache, weil er nach der Anzahl seines Viehes sich leicht seinen Futtervorrath von dem Verkaufgetraide zurückmessen kann. Die Anmerkungen lehren ihn richtig und genau, wie man durch Beymischung anderer Sachen die Körner sparen, und doch sein Vieh erhalten kann. Da aber sämmtliche vorgeschriebene Fütterungsarten noch eine Aufstreuung oder Untermischung von Körnern oder Schrot haben; so werden viele der Hauswirthe mit mir gefunden haben, daß die Thiere gar bald die einzelne Körner heraus lesen und das andere stehen lassen. Es gefällt mir daher die Sommerfütterung in hiesiger Gegend überaus wohl, und will sie mittheilen, wie sie auf meinem Hofe eingeführet ist. Sobald man anfängt vor die Kühe Gras zu füttern, sobald hört man auch

auf Käse zu machen. Es wird daher um diese Zeit die geronnene Milch, wovon der Rahm oder Sahne abgehoben ist, allgemein den Schweinen gegeben. Ob sie gleich hier sehr gut angewendet ist, denn sie befinden sich ungemein wohl dabey; so wendet man sie oder doch einen Theil davon noch besser an, wenn man sie als Futter beym Federvieh verbrauchet. In nicht wenigen Haushaltungen sammlet sich ein hübscher Vorrath der Kleie von Waitzen, die selten zur Fütterung vor andere Thiere angewendet wird, die man oft wohl bey denen Beckern und in Mühlen kaufen kann. Diese waizene Kleie feuchtet man mit geronnener Milch so an, daß, wenn man eine Hand voll zusammen druckt, sich dieselbe ballet. Davon hat man ein Futter, das nicht nur alles Federvieh gerne frisset, sondern sich auch durch das nahrhafte der Milch schlachtbar füttert. Es ist ein Futter, das auch das kleine Küchlein, wenn es kaum 8 Tage mit Hirsen ist gepfleget worden, gerne annimmt. Kapaunen und Legehühnern ist es ein Futter, wobey sie, ohne ein Korn aufzustreuen, wohl bestehen. Bey Enten, weil diese Gäste, wenn sie keinen Bach oder anderes Wasser zu ihrem Aufenthalt in der Nähe haben, zu oft vor die Thüre kommen, sucht man diese Kleie durch Beymischung eines noch wohlfeilern Futters zu ersparen. Man schüttet Leinknoten in eine Ecke im Stadel auf einen Haufen und trischt sie so klar, daß sie der Kleie ähnlich werden. Oder man giebt sie zur gelegenen Zeit, wo der Müller keine Körner aufzuschütten hat, in eine Mühle, und läst sie sich zur Kleie mahlen. Die Hälfte Kleie und

die

die Hälfte Leinknoten, befeuchtet mit geronnener Milch, ist ein überaus behagliches Futter zur öftern Abweisung der Enten. Desgleichen auch bey Gänsen, denen man noch zartgestossene Disteln und andere grüne Sachen untermengen kann. Und eben so füttert sich der Truthahn und seine Henne, denen man noch mehrere grüne Sachen, besonders Sallat, beymischen darf, ohne etwas von Körnern oder Schrot bey allem Federvieh zu gebrauchen. Wie viel wohlfeiler man sein mageres Geflügel auch auf einem engen gepflasterten, und eingesperrten Hofe, mit diesem Futter, und also ohne Körner, bis zur Mastung fortfristen kann, bedarf keiner Berechnung; sondern es wird sich diese Fütterung durch ihre Nutzbarkeit selbst empfehlen.

8) Die Art, das Poularderiegeflügel zu schlachten und zu rupfen.

Da das Poularderiegeflügel ganz mit Fett überzogen ist, so muß es behutsam gerupfet werden, da gar leicht Löcher eingerissen werden können. Und die weiße Farbe des Fetts und des Fleisches muß durch ein eigenes Abschlachten beybehalten werden, damit es aus Mangel des gehörigen Ausblutens nicht roth, wie etwa das Federwildpret, aussehe.

Ein abzuschlachtendes Geflügel, wird von der Magd auf den Schoos genommen, die Füsse ihm gleich anfangs zusammen gebunden, zwischen die Knie geklemmet, und mit einem scharfen Messer unter der Kehle am Halse alle Adern auf einmal,

bis auf die Halsknochenwurzel, durchgeschnitten, und der Hals des Geflügels tief, und zwar so lange gehalten, bis er ganz reine ausgeblutet. Hierauf muß die Magd das Geflügel auf dem Schooße behalten, und weil es noch warm ist, mit möglichster Hurtigkeit eine Feder nach der andern mit der Hand anfassen, mit dem Daumen und Zeigefinger der linken Hand aber, den Ort und die fette Haut, wo die Federn ausgezogen werden sollen, niedergehalten, und so die Federn ausziehen. Es würde immer ein Stück der fetten und mürben Haut abgehen, das Geflügel geschunden und voll Löcher werden, wenn 2 bis 3 Federn allezeit auf einmal sollten ausgezogen werden.

Sobald ein Stück abgerupfet, und noch warm ist, muß es eiligst sauber abgestoppelt, die Keulen wohl hinauf geschoben, und die Knie so gebogen werden, daß die Klauen vor der Brust zu liegen kommen; mit einem breiten Bande, welches dazu aufgehoben wird, zusammengebunden, die Flügel auf den Rücken gedrehet, dann an einen Hacken etwa aufgehänget, bis es kalt ist. Wenn hierauf das Geflügel kalt ist, kann das Band abgenommen werden, da denn das Geflügel in seiner Stellung verbleibet.

Gänse und Enten, wenn sie auf gleiche Art gerupfet werden sollen, werden nicht unter dem Halse abgeschlachtet, sondern dichte hinter dem Hinschädel, im Genicke, mit dem scharfen Messer alle Adern durchschnitten, damit alles Blut herauslaufe. Nach dem Rupfen und Ausstoppeln wird jedes Stück sehr hurtig bey öftern Herumdrehen über einem brennenden Strohwische abgeflam-

flammiret, und alle rauhe Pausen und Haare abgesenget. Besonders werden die Füße etwas nahe zum Feuer gehalten, wodurch beym Abputzen sich die grobe Haut abziehen läßt. Nach der Abflammirung der Enten und Gänse wird jedes Stück in einer Mulde mit Wasser und Seise, auch etwas Waizenkleie schneeweis gewaschen, mit reinem warmen Wasser abgespühlet, abgetrocknet, und an Hacken aufgehänget.

Tauben werden gleich den Kapaunen unter der Kehle abgeschlachtet, eben so vorsichtig gerupft, sehr hurtig darauf über einem Strohfeuer herumgedreht, und die Haarpausen abgesänget, daß nichts unreines daran bleibe. Sie werden sodann gleichfalls mit Seife, Kleie und warmem Wasser sauber abgewaschen, und abgetrocknet. Auch werden die Beine, wie bey den Tauben und andern Hühnern, am Leibe gebunden.

Zusätze.

Daß das Poularderiegeflügel, welches mit Fett überzogen, auch viel blutreicher ist, vorzüglich reinlich muß abgeschlachtet, ausbluten und reingemacht werden, damit sein Fleisch und Fett schön weiß an der Farbe bleibt, ist sehr nothwendig. Daß es aber allemal die Hausmutter nach obiger etwas langweiligen und mühsamen Art selbst, oder durch Mägde verrichten lassen soll, verbiethen oft die Geschäfte des Hauses, oder der etwas spät angekommene Gast selbst. Es kann daher nach einer weniger mühsamen und doch schnellern Art geschehen. Die schlachtende Person nimmt

des

des Thieres beyde Flügel, nicht aber den Körper des Thiers selbst, zwischen die Beine, biegt ihm den Kopf etwas weit zurück, wodurch er denn seine ganze Kehle hervordruckt, und schneidet ihm mit einem scharfen Messer alle Adern, wie oben beschrieben, entzwey. Um ihn gehörig ausbluten zu lassen, faßt sie ihn bey den Beinen, und läßt den Kopf so lange abwärts hängen, bis alles Blut durch den Einschnitt hervorgequollen ist. Hierauf steckt sie ihn sogleich in kaltes Wasser, wodurch das noch wenige zurückgebliebene Geblüt gerinnet, und nicht durch sein Eindringen in das Fleisch die weisse Farbe desselbigen verderben kann. Sind in diesem kalten Wasser alle noch übrige lebende Theile erstarret; so wird er mit heißem Wasser gebrühet, und also leichter gerupft, und geschwinder rein gemacht. Ist auch dieses geschehen, so muß das abgeputzte Thier, ehe es noch ausgenommen wird, ja wieder in kaltes Wasser gelegt werden. Denn das heiße Wasser hat sein Fett ledig gemacht, und würde bey dem Ausnehmen unter den Händen wegfliesen, wenn man ihn warm öffnen, und ausnehmen wollte. Hat er aber seine Zeit wieder im kalten Wasser gelegen, und sein Fett ist dadurch wieder hart geworden; so erhält man zu seiner Freude aus dem innern einer Kapaune eine reichliche untere Kaffeetasse voll des weissesten und härtesten Fettes. Ob man sie übrigens auf diese oder jene Art aufzäumen oder schränken will, überläßet man jeder geschmackvollen Hausmutter, wenn sie ihn als Braten nur so auf den Tisch liefert, daß er unter einem scharfen Messer nicht zerfällt, und mit stumpfen Zähnen doch leicht zermalmet wer-

werden kann, und der Appetit der Gäste, der sich nicht so gleich mit dem ersten Stückchen stillet, ist hier in einem sprachlosen Munde doch lautes Lob für ihre Geschicklichkeit und Sorgfalt, die sie auf ihre Geschäfte wendet.

9) Die Art und Weise kleine Vögel statt der Ortolane zu mästen, und sie diesen völlig gleichschmeckend und gleichgültig zu machen.

Ortolane oder Fettammern gehören zum Geschlechte der Aemmerlinge, und der Goldammer oder Grünschling, der zur Schneezeit so häufig auf unsern Höfen gesehen wird, ist völlig seines Geschlechts. Es wurden ehedem die Ortolans aus Italien in Fäßchen, worüber Schmalzbutter gegossen ist, an große Höfe gesandt, und das Stück mit 1 fl bezahlt. Eckhardt war auch hier der erste, welcher es versuchte, die kleinen Vögel, als die Goldammern, Quäcker, Finken u. s. w. einzustallen und zu mästen, und rühmt, daß die hochselige Königin Christiana Eberhardina von Pohlen bey ihrer Hofhaltung zu Pretsch ihm das Stück solcher kleinen Vögel mit 3 gr. habe bezahlen lassen.

Wenn die Fangzeit einer Art obgedachter kleiner Vögel ist, und eine Menge davon eingefangen ist, so werden sie in eine recht große Kammer, worin vieles dünnes Reisholz rings herum gestellet ist, und wo die Vögel hinaufsteigen und ruhen, geworfen, und es wird ihnen nichts, als

Haber

Haber und Wasser gegeben, wobey sie ein ganzes Jahr leben können.

Wenn die Vögel um Ostern und Pfingsten am seltesten sind, so stellet man 1 bis 2 Dutzend ganz kleine hölzerne Vogelbäuer, worin sonst die Kinder ihre Zeisige zu halten pflegen, in eine Kammer in die Reihe, hängt vor jedem Bauer ein Freßtrögelchen und Saufgläschen, damit der Vogel mit seinem Kopfe durch das Gitter heraus in diese Tröge reichen kann. Hierauf wird in jedem Bauer ein Vogel gesteckt, und demselben alle Morgen sein Trögelchen mit unausgemachter oder ganzen Hirse angefüllt, in das Sauftrögelchen alle Morgens, Mittag und Abends, jederzeit ein Löffel voll recht frische, fette Milch gegossen, und ein Stückchen Zucker, einer Haselnuß groß, hineingeworfen und umgerührt. Es muß diese Kammer nicht von Menschen besucht, und die Vögel dadurch nicht schüchtern gemacht werden. Binnen 8 Tagen werden sie völlig fett, und fast lauteres, aber recht delicates dienliches Speck seyn, und es müssen ihnen die Adern unter der Kehle mit einem scharfen Federmesser abgeschnitten werden, damit sie wohl ausbluten, und eine rechte weisse Farbe darstellen.

Man hat diese Art zu Mästen auch an Sperlingen versucht, und sie aufs vollkommenste im Geschmacke des Ortolans befunden. Verlangt man bey ihnen aber einen aromatische Geschmack, so wird ihnen in Milch gekochte Hirse, welche mit zerstossenen Wacholderbeeren gewürzt ist, gegeben. Wenn sie eine Zeitlang in Kammern eingesperret werden, muß man die Hähne mit den Weibchen

nicht

nicht zusammen bringen, damit sie sich nicht begatten. Man verwandele also die Sperlinge in Ortolanen, so wird die Klage über ihre zu große Menge bald zu Ende seyn.

Noch ist es eine Eckhartsche Erfindung, die mancherley Arten von Krammetsvögel einzustallen und zu mästen. Es werden, laut seiner Anweisung, in der Fangezeit einige hundert Stück in eine recht große, lange und für Ratten und Mäuse wohlverwahrte Kammer, worin vieles Reisholz ringsherum befestiget ist, geworfen, auf dem Fußboden öfters grober Kiessand gestreuet, auch zuweilen der mittlere Platz rein gekehret. Dann wird diesen Vögeln alle Morgen, Mittag und Abends, in etlichen hölzernen Trögen roher Waizen und Roggenkleie (geschroteter Waizen ist besser, weil die beisigsten Vögel gern die Körner herausuchen, und die Kleie den furchtsamsten zurücklassen) unter einander mit Wasser angerührt, und in ganz flachen töpfernen Geschirren frisches Wasser zum Saufen vorgesetzt. Wenn nun mit der Zeit die Krammetsvögel rar geworden sind, so wird ein Dutzend nach dem andern in hölzerne Vogelbäuer, 1 Fuß ins Gevierte groß, und oben mit Leinewand benagelt, gestellet, damit sie sich nicht die Köpfe zerstoßen. Dann wird diesen Vögeln 10 Tage nach einander alle Morgen, Mittag und Abend in süßer Sahne gekochte Hirse, worunter etwas Zucker gestreuet ist, und ein Löffel voll frische Milch zum Saufen darneben gestellet. Nach dem 11. Tag schüttet man dreymal diesen Vögeln aufgetrocknete, und einen Tag zuvor in warmem Wasser eingeweichte, Ebereschen- und Wacholderbeeren,

beeren, worauf ihnen den folgenden Morgen der Hals ordentlich, wie den Hühnern, abgeschnitten wird.

Lerchen lassen sich ebenfalls lange Zeit in einer Kammer erhalten, wenn sie zur Herbstzeit eingethan werden. Man füttert sie mit Hirse ganz mäßig, und streuet ihnen recht vielen trocknen Sand in die Kammer, welcher öfters mit neuem abgewechselt wird. Hierin müssen sie sich baden, so wie man den Krammetsvögeln eigene geräumige, und von den ordinären Trinkgefäßen unterschiedene Wassergefäße mit frischem Wasser auch hinstellet, daß sie ihre Gesundheit durch das Wasserbaden erhalten. Wenn man die Lerche nun mästen will, so wird jedes Stück in einen hölzernen, oben mit Leinewand beschlagenen Vogelbauer gesetzt, und ihnen Hirse, Milch aber zum Saufen, gegeben. Binnen 12 Tagen sind sie fett, und die Köpfe werden ihnen nicht zum Küchengebrauch eingedrückt, sondern die Halsadern, zum völligen Ausbluten, aufgeschnitten, damit sie kein röthlichtes, sondern völlig weisses Fleisch haben mögen, wie solches vorhin von den andern Vögeln gelehret worden. Da die Lerchen bey so vielen gegen die Krammetsvögel einen so zu nennenden matten Geschmack haben, so machet man ihn lebhafter, wenn etwas fein zerschnittene Petersilie den Lerchen unter die Milch beym mästen gemenget wird. Dieses ist aber nur nöthig, wenn die Lerchen sollen gebraten werden. Denn in Pasteten oder andern Bereitungsarten wird ihr Fleisch von den darin herrschenden Gewürzen durchzogen, und dem ersten Geschmacke nach, abgeändert.

XIX.

Verschiedene Erfahrungen bey Pflaum= (Daunen) und andern Federn.

Mit den Federn wird gewöhnlich der größte Betrug gespielt, besonders aber mit den Pflaumfedern; denn es giebt Leute, die, um sich einen unrechtmässigen Gewinn zu verschaffen, Bleyweiß stossen, solches unter die Pflaumen mengen, und sie so verkaufen. Allein, man kann diese verfälschte Federn leicht erkennen, wenn man etliche reine gute Pflaumen auf die Hand legt, und daneben etliche, worunter Bleyweiß ist; erstere sind so leicht, daß sie sogleich von der Hand fliegen, wenn man ein wenig darauf bläst, oder auch nur eine Bewegung mit der Hand macht, dahingegen die verfälschten, vermöge ihrer unnatürlichen Schwere, die entweder durch den Zusatz von Bleyweiß, oder dadurch erzeugt worden ist, daß man die Federn vor dem Verkaufen an einem feuchten Orte aufbewahrte, unbeweglich liegen bleiben.

Eine andere Art des Betrugs bey Verkaufung der Federn, ist die Beymischung des Sandes, den betrügerische Leute, unten in die Federsäcke mischen, und sie alsdann mit guten reinen Pflaumen anfüllen. Man thut daher wohl, wenn man beym Einkauf der Federn, seine eigene Säcke erst abwiegt, und die Waare, die man kaufen will, genau untersucht.

Die aufzubewahrenden Federn erhalten sich weit besser in leinenen Beuteln oder Säcken, als in Fässern; in letzteren werden sie leicht von den Motten heimgesucht; wenn aber erstere vor dem

Einfüllen wohl gereiniget, und in freyer Luft, oder an einem trocknen Ort, frey aufgehängt werden, so hat man nichts zu befürchten.

Die Eiderdaunen, die aus Island zu uns gebracht werden, sind grau, und weit leichter und weicher als unsere Gänsepflaumen; allein, sie sind auch weit theurer. Mit einem Pfund Eiderdaunen kann man eben so viel ausrichten, als mit drey Pfund Gänsedaunen.

Wenn man Gebrauch von den Eiderdaunen machen will, so muß man unter einem eingemauerten Kessel ein gelindes Strohfeuer machen, und sie beständig umrühren, bis sie recht warm geworden sind, wo sie dann sehr auflaufen, und der Unrath heraus geht. Es ist besser, wenn man beym Einfüllen der Eiderdaunen, ein oder einige Hände voll gute Gänsefedern mit beymischt, denn erstere hitzen sonst zu sehr, und die Kissen fallen zu sehr um den Kopf.

Es ist übrigens ein Kennzeichen, daß die Federn gut sind, wenn sie oben nicht eintrocknen. Wer aber einmal Federn kaufen muß, hat vorzüglich dahin zu sehen, daß sie von einem Jahrgange sind, weil die alten Kauffedern öfters lange in Fässern aufbewahrt worden sind, und die Motten leicht in die Fässer kommen, wie oben bereits erwähnt wurde. Die aus solchen unreinen Federn verfertigten Betten stieben, so lange man sie hat.

Ueberhaupt thut man wohl, wenn man beym Einkauf der Federn sich an redliche Leute zu wenden sucht, weil es nicht selten geschieht, daß gewinnsüchtige Leute, wenn das Gänsesterben einreißt, die gestorbenen Gänse pflücken, und die Fe-

dern verkaufen; diese unzeitigen Federn sind daran zu erkennen, daß sie sehr schwer zu reissen sind.

Enteufedern sind kleiner als Gänsefedern, und lassen sich auch weit schwerer reissen. Man verwahret solche ebenfalls wie die Gänsefedern, läßt sie reissen, und stopft Pfühle damit.

Beym Reissen der Federn ist es nicht rathsam, alle kleine Federn zu reissen, weil sich alsdann die Betten gar nicht auflockern; daher reißt man nur die grossen und mittlern Federn, die kleinen läßt man ganz.

Wer Federn reissen lassen muß, hat folgendes zu beobachten: Man wiegt die Federn mit den Spulen, und so viel die Federn gewogen, ehe sie gerissen, so viel Pfund werden bezahlt. Auch wiegt man, ehe man die Federn zum Reissen abgiebt, einen Beutel oder Sack, alsdann die Federn mit dem Sack, schreibt dieses an, und wenn man die Federn zurück erhält, wiegt man die Federn und Spulen, thut die Federn heraus, und wiegt den Sack. Zu den Spulen hat man auch einen Sack mit gegeben, welcher gewogen und angeschrieben ist; man wiegt alsdann den Sack mit den Spulen, thut die Spulen wieder heraus, und wiegt den Sack zurück; so weiß man, ob die Leute die Federn richtig wieder gebracht haben.

Ganz fertige Federbetten zu kaufen, ist in mancher Rücksicht nicht rathsam. Sind die Federbetten neu, so läuft man doch Gefahr, in Ansehung der Federn selbst hintergangen zu werden, indem die alten gerissenen Federn nicht leicht von den neuen zu unterscheiden sind, ohne zu bedenken, daß

die Bettenhändler öfters ihren Betten dadurch ein schönes Ansehen zu verschaffen wissen, daß sie die Einlerte auf der linken Seite sehr dichte mit weissem Wachs bestreichen, alsdann die Pflaum- oder anderen Federn hinein füllen, und nur eine ganz kleine Oefnung lassen, durch welche sie vermittelst eines Blasebalges Luft in die Betten bringen, und ihnen dadurch das Ansehen geben, als ob sie dicht und sehr schön gefüllt, und die Federn gut und sehr leicht wären; welches aber, nachdem man eine Nacht darauf geschlafen hat, verschwindet. Es ist daher weit besser, wenn man die Federn kauft, und die Betten selbst besorgt.

Alte Betten von Leuten zu kaufen, die man nicht kennt, ist noch weit gefährlicher, und man hat der traurigen Beyspiele mehrere, daß durch die Betten, die bösartigsten Krankheiten von einer Familie in die andere verpflanzt worden sind. So erzählt unter andern die Verfasserin der **Neuen Erfahrungen einer Hausmutter** folgenden Vorfall:

„Ein Bauerssohn aus groß Rodensleben, des„sen Eltern verstorben, kaufte ein altes Bette, „welches dem Ansehen nach, noch recht gut war. „Er schlief in demselben ohne Argwohn; allein „nach einiger Zeit fühlte er heftige Schmerzen im „Halse. Er ging zu einem Arzt, der ihm an„zeigte, daß er völlig inficirt wäre; und ob er „gleich viel gebrauchte, schwur ihm doch der Gaum „aus, und er mußte elend sterben.“

Es ist daher selbst Gewissenspflicht, die Betten derjenigen Personen, die an der Auszehrung, oder irgend einer anderen ansteckenden Krankheit gestorben

ben sind, auszuleren, die Federn wohl auszukochen, und die Einletten wohl auszuwaschen, und zu bleichen.

Ehe die Federn in die Einletten gebracht werden, kann man nachstehendes Mittel, die Federbetten zu wächsen, anwenden: Man nehme ¼ Pfund Wachs, 2 Loth Terpentin, lasse es überm Feuer zergehen, und rühre sodann ein halb Loth zargestossenen Pfeffer darunter; hieraus mache man eine Kugel, und wächse die Betten von Barchend damit. Zu dem Drell aber dienet besser: Ausgepreßte Hefen, worunter der achte Theil geschabte Seife, nebst etwas Pfeffer, gemischt wird. Man lasse diese Masse zum Gebrauch hart werden, und bestreiche oder wächse den Drell damit.

Will man alte Federn umfüllen, so muß man sie erst wohl durchschlagen, und durch ein Sieb räden, damit der Staub herausfällt.

Beym Einfüllen der neuen sowohl als der alten Federn, mische man zur Vorsicht etwas Pfeffer darunter; dadurch werden sie für Motten gesichert, und der Geruch ist nicht allein ganz unschädlich, sondern auch unbemerkbar.

Die neuen Federn haben meistens einen sehr unangenehmen Geruch, den man ihnen selbst durch das Sonnen nicht vertreiben kann. Wenn man aber unter einen eingemauerten Kessel Feuer macht, dasselbe abbrennen läßt, und, nachdem dieses geschehen, die Kohlen auseinander schiebt, hierauf die Federn in den Kessel schüttet, und durch beständiges Umrühren das Anbrennen verhindert, so verlieren die Federn nicht nur diesen üblen Geruch ganz, sondern sie lockern sich auch sehr auf. Zum

Umrühren bedient man sich am besten eines neuen Besenstiels, und fährt damit so lange fort, bis die Federn recht durchhitzet sind. Man bringt sie hierauf in die Einletten, nähet dieselben zu, und legt die Betten in die Sonne, und klopft sie einigemal wohl durch. Auf diese Art verlieren die Federn diesen unangenehmen Geruch gewiß. Das Sonnen kann man einigemal wiederholen.

Die Entenfedern kann man folgendergestalt zum Gebrauche gut zubereiten: Man thut in einem eingemauerten Kessel so viel Wasser, daß die Federn davon gehörig naß werden können, und in dieses Wasser thut man so viel Kalk, daß es eine starke Lauge wird. In dieser Lauge kocht man die Entenfedern etlichemal auf. Hierauf thut man sie in ein Sieb, setzt sie hinter den Ofen, oder an die Sonne, und rührt sie zuweilen um; so werden sie sehr gut, und man kann sich derselben zum Anfüllen der Unterbetten bedienen, die man vor dem Gebrauch recht durchklopft.

XX.

Guten Obstwein oder Cider zu verfertigen.

Man nimmt hierzu recht gute reife Aepfel, je schöner dieselben sind, desto besser wird der Wein, legt sie zusammen hin, daß sie noch nachreifen, und stampft sie nach einiger Zeit klein. Den folgenden Tag, nachdem dies geschehen ist, preßt man den Aepfelsaft aus, und füllt ihn auf ein Faß; wenn der Saft nun klar geworden, so wird er nach einigen Tagen abgezapft, und in ein anderes Faß gebracht. Der Hahn wird einen halben

Fuß

Fuß hoch über den Boden desselben gestreckt, damit die Hefen unter demselben noch Platz haben; wenn er wieder gährt, so muß er von neuem abgezogen werden.

Das erstemal ziehet man ihn ab, wenn man sieht, daß eine rothe Haut, die sich bey dem Gähren auf demselben setzt, weisse Blasen bekommt. Um diesen Wein bald klar zu bekommen, muß man denselben durch verschiedene wollene Beutel laufen lassen. Diese Beutel werden unten spitzig und oben breit gemacht, das Breite wird gesäumt, mit Band besetzt, an einem starken Reif festgebunden, und an Stäben kreuzweis befestiget. Ein Beutel kann 5 bis 6 Maas halten. Wenn man den abgeklärten Wein auf ein Faß gefüllt hat, so muß man dasselbe zumachen.

Wenn man den Wein zum letztenmal auffüllet, so läßt man das Faß noch einige Tage offen; man muß aber darnach sehen, daß das Spündloch mit einem hohlen Bret bedeckt wird, damit kein Ungeziefer dazu kommen, und Staub hinein fallen kann. Man muß das Faß voll füllen, und wenn der Wein gegohren, so müssen die Hefen davon rein abgemacht werden, daß er ganz klar wird. Hierauf wird das Faß zugespündet; sollte das Spundloch nicht groß genug seyn, daß man die Hefen nicht rein abnehmen könnte, so muß man den Wein noch einmal abziehen, sonst wird er sauer.

Das folgende Jahr im September zieht man ihn auf Bouteillen, steckt neue Korkstöpsel darauf, die recht fest passen, und legt sie in Sand, und zwar so, daß die Bouteillen schräg liegen. Wenn

der Wein auf Bouteillen gezogen ist, so muß er noch etliche Tage offen stehen, damit diese nicht springen.

Man kann von Birnen auch Wein machen, wie auch von anderm safrigem Obst, und dieser Wein wird Cider genannt. Man kann auch das Obst mahlen, wozu man eigne Maschinen hat. Alsdann drückt man den Saft aus. Die Fässer müssen recht rein, und mit Schwefel ausgebrannt seyn. Wenn der Wein zu schaal ist, so thut man einige reife Schleenpflaumen in denselben; man kann auch etwas Most einkochen, und zu dem Obstwein giessen. Die Fässer muß man in einem kühlen Keller legen.

Wenn nun der Cider schaal wird, so füllt man ihn auf ein anderes Faß, worinnen guter Obstwein gewesen, und thut etwas gekochten Zucker, getrocknete Rosinen, und etwas Gewürz hinzu. Wenn derselbe durch Gewitter etwa umgeschlagen ist, so thut man etwas, auf folgende Art zubereiteten Waitzen hinein. Man kocht den Waitzen so lange, bis er sich zerdrücken läßt, bindet ihn in einen Beutel, und hänget ihn in das Faß. Hat der Wein nun von neuem gegohren, so zieht man ihn auf ein anderes Faß, so wird er wieder dauerhaft.

An=

Anhang.

I. Anweisung zur Zubereitung verschiedener guten Aquavite.

Verschiedene unschädliche und schöne Farben zu den Aquaviten, wodurch dieselben keinen andern Geschmack erhalten, als sie eigentlich haben sollen.

1) Eine dunkelrothe Tinctur aus Heidelbeeren.

Man nimmt z. B. eine Metze frische Heidelbeeren, thut dieselben entweder in ein gut verzinntes kupfernes Casserol, oder in einen ganz neuen Tiegel, setzet diesen über mässiges Feuer, und läßt sie kochen. So wie die Heidelbeeren recht kochen und anfangen Saft zu geben, so thut man ohngefehr ein Loth Cremor Tartari hinzu, rührt es mit einem hölzernen Spatel recht unter einander, gießt es hernach durch eine etwas feine Leinwand, und preßt alles rein aus. Diese Tinctur füllet man nunmehro auf Bouteillen, gießt in jedwede derselben etwas von recht guten, wenigstens zweymal abgezogenen Spiritum, und hebt alles an einem nicht zu warmen Orte zum künftigen Gebrauch auf. Mit dieser Tinctur kann man nicht nur den Aqua-

viten eine Couleur wie Medoc- oder Pontac-Wein geben, sondern auch schöne lichte rothe Couleuren dadurch machen.

2) Gelbe Tinctur.

Man nimmt vier Loth wilden Safran, gießt hierauf eine Kanne oder zwey Pfund recht guten Weingeist, sezt es einige Zeit in gelinde Wärme, so erhält man eine schöne gelbe Tinctur, die man zu allen gelbfarbigen Aquaviten am besten gebrauchen kann, weil dieser Safran gänzlich ohne Geruch und Geschmack ist. Die beste gelbe Farbe giebt zwar der gewöhnliche Safran; allein man kann dergleichen Tinctur nicht zu allen Aquaviten gebrauchen, weil sein gar zu starker Geruch und Geschmack manchen Liqueuren einen widrigen Geschmack mittheilt.

3) Eine zweyte gelbe Farbe.

Man nimmt von dem im Sommer blühenden sogenannten gelben Lack die Blätter, früh ehe die Sonne sehr darauf geschienen, trocknet sie im Schatten, thut hiervon vier Loth in eine Bouteille, gießt eine Kanne oder zwey Pfund guten Weingeist darauf, und sezt die Bouteille eine Zeitlang in gelinde Wärme, und verwahrt sie mit einem Stöpsel, so erhält man nicht nur eine sehr schöne Tinctur von gelber Farbe, sondern auch von gutem Geschmack.

4) Eine dritte Art von gelber Tinctur.

Man nimmt Curcuma vier Loth recht fein gestossen, thut ihn in eine Bouteille, gießt darauf

zwey

zwey Pfund doppelt abgezogenen Spiritum, verwahrt die Bouteille, sezt sie in gelinde Wärme in Sand, und läßt sie einige Zeit stehen, damit alles gut ausziehe, und hebt es sodann zum Gebrauch auf.

5) Himmelblaue Farbentinctur.

Man nimmt ein Loth von dem feinsten Indigo, welcher zu einem recht zarten Pulver gemacht worden, thut diese in eine Maasbouteille von Glas, und thut hierzu anderthalb Loth solch Vitriolöl, welches den Indigo auflößt, und hierzu in der Apotheke besonders gefordert werden muß. Das Vitriolöl gießt man sehr behutsam nur nach und nach in die Bouteille (aber nicht in der Stube, sondern im Freyen) hütet sich aber die Nase zu nahe an die Bouteille zu halten, damit man den in Menge aufsteigenden Dampf nicht einziehe, rührt diese Masse einigemal wohl um, und läßt die Flasche unzugestopft stehen, bis der Indigo aufgelößt ist, welches ohngefehr zwischen ein- und zweymal vierundzwanzig Stunden geschehen wird, wenn man das rechte Vitriolöl bekommen hat. Nach Verlauf dieser Zeit, und wenn der Indigo aufgelößt worden, so gießt man ein Pfund recht gut und doppelt abgezogenen Weingeist darauf, und stopft sodann die Bouteille zu. Mit wenigen Tropfen dieser Tinctur, kann man eine ganze Kanne Spiritus sehr schön blau färben.

6) Grüne Farbentinctur.

Wenn man Aquavit schön grün färben will, so färbt man denselben zuerst mit der No. 5 angege-

gezeigten Tinctur blau, hierauf gießt man nur sehr wenig von der gelben Tinctur No. 4 darunter, je nachdem mans hell- oder dunkelgrün haben will, so entstehet hieraus die grüne Farbe.

7) Violette Farbentinctur.

Man nimmt Cochenille anderthalb Loth, sehr zart gestossen, thut sie in eine Maasboutcille, gießt hierauf eine halbe Kanne recht guten zweymal abgezogenen Spiritum, verwahrt die Boutcille, und sezt sie eine Zeitlang in gelinde Wärme. Mit dieser Tinctur kann man vortrefliche Couleuren bereiten, je nachdem man viel oder wenig unter den Aquavit gießt.

8) Leibfarbene Tinctur.

Man nimmt feinen zu Pulver gemachten Fernambuck ein viertel Pfund, gießt hierauf eine Kanne guten Spiritus, sezt die wohlverwahrte Flasche in gelinde Wärme, und läßt sie einige Zeit stehen, bis die Farbe ausgezogen ist.

Nota: Alle diese Tincturen sezt man im Sommer an die Sonne, und im Winter auf den Ofen in Sand, und läßt sie nach Befinden vierzehn Tage auch wohl drey Wochen stehen, um die Farben auszuziehen. Nur hüte man sich, die Boutcillen in allzu grosse Hitze auf den Ofen zu stellen, und stöpsele dieselben nicht zu, sondern binde blos eine Blase darüber, und stecke in diese eine grosse Stecknadel, damit man diese, wenn die Boutcille erhizt ist, herausziehen, und Luft machen kann.

Es ist nothwendig, daß ein jeder, der sich mit Aquaviten beschäftigt, beständig dergleichen Farben vorräthig habe, um sie zu allen Zeiten sogleich brauchen zu können. Soll der Liqueur gefärbt werden, so gießt man die verfertigte Farbe, die er haben soll, dazu, ehe derselbe filtrirt wird; er wird sonst trübe und unansehnlich, so daß man ihn alsdann aufs neue filtriren muß.

Es versteht sich übrigens schon von selbst, daß ein jeder die hier angeführten Farbentincturen nach Belieben, und nachdem er viel oder wenig hievon benöthigt ist, in grössern und kleinern Portionen bereiten könne.

Wie man bey der Theurung des Zuckers zu den Aquaviten auch Syrup, Farinzucker und Honig mit Nutzen, und ohne daß die Aquavite einen unangenehmen Geschmack von diesen Dingen annehmen, anwenden könne, und wie man damit verfahren müsse.

Bey allen farbigten und dunkeln aber nicht ganz feinen Aquaviten kann man nicht nur von dem gewöhnlichen Syrup, sondern auch Farin- oder Puderzucker, und wo der Honig wohlfeil ist, auch lezterm zum Versüssen mit anwenden. Um der Deutlichkeit willen sollen im folgenden einige Aquavite angezeigt werden, bey welchen man sich vorgedachter Mittel zum Versüssen bedienen kann.

Zuförderst muß hier noch erinnert werden, daß man zu allen den hier nachfolgenden Aquaviten, zu wel-

welchen man Syrup, Farinzucker ꝛc. zum Versüssen anwendet, nicht zweymal abgezogenen Spiritum, sondern nur sogleich guten Fruchtbranntwein nimmt, diesen auf die dazu gehörigen Species in eine hierzu schickliche grosse Flasche gießt, etliche Tage darauf stehen läßt, und nach folgender Anweisung abzieht.

Nachdem die zu einer oder der andern Sorte Aquavit erforderliche Species gehörig geweicht haben, und man also den Spiritum von seinem Pflegma abzusondern gedenkt, so verfährt man ferner folgender Gestalt: Vor allen Dingen muß man das nöthige kalte Wasser in das Kühlfaß bringen lassen, nicht weniger die Vorlage an die durch das Kühlfaß gehende Röhre befestigen, und damit der Spiritus, oder die feinsten Theilchen von den Gewürzen nicht so leicht verfliegen können, gedachte Vorlage mit einem von etwas Mehl bereiteten Kleister, welcher auf ein hierzu hinlänglich grosses und etwas starkes Papier nicht zu dünne aufgestrichen werden darf, verkleistert werden. Da nun aber die Röhre des Kühlfasses gewöhnlicher Weise viel zu dünne ist, als daß sie den Hals der Vorlage gehörig ausfüllen sollte, so muß man um die gedachte Röhre etwas Leinwand wickeln, so daß sie alsdann ordentlich in den Hals der Vorlage paßt.

Hierauf wird die Abziehblase, welche nebst Huth und Röhren recht gut verzinnt seyn muß, ordentlich in den Abziehofen eingehängt, wobey die oben am Rande herum noch befindlichen Fugen recht gut mit Leimen verstrichen werden müssen, damit durch selbige nicht die mehreste Hitze davon

gehe,

gehe, und alsdann die eingeweichten Species mit dem hierzu nöthigen Branntwein hineingeschüttet, der Huth recht gut eingepaßt, auch der Schnabel von dem Huthe in die Kühlfaßröhre eingesteckt. Wenn dieses verrichtet worden, so müssen sämtliche Fugen, sowohl an dem Huthe als an der Kühlfaßröhre recht gut verkleistert werden, welches gleichfalls mit Mehlkleister, der auf starkes Papier gestrichen worden, verrichtet wird, und zu mehrerer Vorsorge dieses um den Blasenhuth sowohl als um die Kühlfaßröhre, mit Kleister bestrichene Papier, noch besonders mit starken Bindfaden umwunden, damit sich das Papier nicht loß geben könne.

Nun werden sowohl die vor dem Kohlenloche befindliche eiserne Thüre, als auch die in den Ecken des Ofens oben befindliche Zuglöcher, aufgemacht, das Feuer angezündet, und das Kohlenbehältniß voll Kohlen geschüttet, und die am Kohlenofen befindliche Thüre wieder zugemacht. Auf diese Art wird nunmehro mit der Feuerung so lange fortgefahren, bis der Huth und Röhren heiß zu werden anfangen. Sobald nun der Schnabel des Huthes nach dem Kühlfasse zu anfängt recht heiß zu werden, so macht man die in den Ecken des Abziehofens oben befindliche Löcher bis auf eins, zu, und sobald als der Spiritus anfängt, Tropfenweise herüber zu gehen, so kann man auch dieses offen gelassene Zugloch, nebst dem Aschenloche zumachen, und den Spiritus nur mit starken Tropfen übergehen lassen, wobey man jedoch dann und wann nachsehen muß, damit der Spiritus nicht etwan zu heiß übergehe, oder gar stark zu laufen anfange. Sobald sich dieses ereignen sollte, so darf man nur einen recht stark

angefeuchteten Hader auf den Huth der Blase legen, so wird es bald nachlassen, zu stark herüber zu gehen.

Eben so, wie man nun darauf, daß der Spiritus nicht zu geschwinde oder mit samt dem Pflegma herübergetrieben werde, Acht haben muß, so muß man auch dann und wann nach dem Feuer sehen, damit es nicht ausgehe, und die Blase aus dem Gang komme, und daher nöthigen Falls etwas Kohlen nachlegen. Sieht man aber, daß die Kohlen nicht zu stark glimmen, sondern eine egale Hitze unterhalten, die Tropfen auch in der gehörigen Ordnung herübergehen, so kann man sich wohl eine Stund davon entfernen, und alsdann wieder etwas Kohlen nachlegen. Im Anfange hat man sich besonders wohl vorzusehen, damit man nicht zu starkes Feuer unter den Ofen mache, weil es sonst sehr leicht geschehen kann, daß die heftigen Dämpfe den Huth abstossen, und der Branntwein überschießt.

Bey Füllung der Blase muß man ja auch dahin sehen, daß solche nicht etwa zu voll gemacht, sondern wenigstens der vierte Theil davon leer gelassen werde, weil sonst die häufige aufsteigenden Dämpfe nicht genugsamen Platz haben, und daher den Huth sehr bald abstossen würden.

Da nun auch ein Branntwein immer mehr Spiritus als der andere hat, so muß man daher auch, wenn ungefähr die Hälfte so viel Spiritus herüber ist, als man Branntwein in die Blase gefüllt hat, fleißig Acht haben, damit kein Pflegma mit herüber gehe, und den Spiritus verderbe. Denn es ist allezeit besser, man läßt etwas zu wenig als zu viel herüber gehen, weil ein einziger

Löf-

Löffel voll Phlegma etliche Kannen Spiritus verderben, oder doch wenigstens einen sehr unangenehmen Geschmack geben kann. Man muß also wissen, was man vor Brantwein zum Abziehen hat, nemlich, ob derselbe reichhaltig an Spiritus ist, oder nicht, welches man sehr leicht folgendermaßen erfahren kann. Man nehme zum Exempel einen Eßlöffel voll, und wiege solchen in einer kleinen Wage, man zünde ihn alsdann an, lasse den Spiritus abbrennen, und wiege sodann das übriggebliebene Wasser, so wird man leicht gewahr werden, wie viel derselbe an Spiritus halte, und ob es nur die Hälfte oder mehr ist, wornach man sich alsdann beym Abziehen richten kann, damit man nicht zuviel herüber gehen lasse.

Gleichergestalt kann man während dem Abziehen eine Probe anstellen. Gesezt, man hätte eine Abziehblase, die so groß sey, daß man zwölf, sechzehn oder mehr Kannen zum Abziehen hinein thun könne (wo jedoch, wie schon gesagt, der vierte Theil der Blase noch leer bleiben müßte,) und man habe ferner eine Vorlage, an welcher die Kannen mit eins, zwey, drey u. s. w. durch Ziffern angemerkt wären, so würde man an der Vorlage alsdann sehr leicht sehen können, wie viel man schon Kannen Spiritus herüber habe. Weiß man nun, wie viel der Brantwein etwan an Spiritus hält, so kann man nach diesem auch wieder leicht wissen, wie viel desselben noch auf der Abziehblase seyn möchte, und alsdann die Vorlage nach Befinden noch einige Zeit vorliegen lassen, oder solche wegnehmen, den guten Spiritum verwahren, und den übrigen noch be-

sonders mit herüber treiben, und solchen zu dem nächstfolgenden Abzug mitnehmen. Oder aber man läßt, nachdem ungefähr so viel Spiritus herüber ist, das es die Hälfte des in die Blase gethanen Brantweins ist, etwas von dem herübergehenden Spiritus in einen alten Löffel laufen, und zündet solchen entfernt von dem andern Spiritus an, und läßt ihn ganz abbrennen, so wird man auch aus dem zurückbleibenden Pflegma sehr leicht beurtheilen können, wieviel annoch an Spiritus auf der Abziehblase sey, um das weitere Abtreiben hiernach einzurichten. Dieses ist die Anweisung zum gewöhnlichen Abziehen der Aquavite; man kann aber dieselben noch mehr verbessern, wenn man den zum erstenmal herübergezogenen Spiritus nimmt, solchem noch etwas weniges an Gewürz zusetzt, und hierzu soviel reines Wasser gießt, als es Spiritus ist, und selbigen noch einmal herüber zieht. Auf diese Weise bleibt alsdann das annoch bey dem Spiritus befindliche Oel, welches ihm einen unangenehmen Geschmack giebt, bey dem in der Abziehblase frisch zugesezten Wasser zurück, und der aus diesem zweymal übergetriebenen Spiritus verfertigte Aquavit bekommt alsdann einen weit angenehmern und reinern Geschmack, als der nur einmal abgezogene.

Vom Zuckersieden und Versüßen der Aquavite.

Daß man den übergetriebenen Spiritus wegen seiner Stärke nicht trinken kann, sondern denselben, wenn er nicht süß gemacht werden soll,

wenig-

wenigstens mit etwas frischem Wasser versetzen müsse, um ihm seine Stärke zu benehmen, ist allgemein bekannt. Da aber diese Verdünnung sehr selten blos mit Wasser geschieht, sondern, wenn es ein guter Aquavit heißen soll, mit etwas Zucker versezt werden muß, so soll in folgendem gezeigt werden, wie der hiezu nöthige Zucker, ehe er unter den Spiritus gethan wird, behandelt, oder gesotten, und der Spiritus damit verdünnt, und angenehmer gemacht werde.

Man nimmt nach Befinden der Menge des vorräthigen Spiritus, zwey, drey, vier oder mehrere Pfund Zucker, um solchen zum gehörigen Gebrauch durchs Sieden vorzubereiten. Wenn man zum Beyspiel 4 Pfund Zucker nöthig hätte, so nimmt man hierzu entweder ein verhältnißmäßig großes, gut verzinntes Casserol, und gießt auf diese vier Pfund Zucker zwey bis allerhöchstens drey Kannen Wasser, und sezt es über das Feuer. Das Casserol darf nicht zu klein seyn, damit noch genugsamer Platz übrig bleibe, und der Zucker nicht sogleich überlaufen könne.

Wenn nun alsdann der Zucker zu sieden anfängt, so, daß der Schaum in die Höhe steigt, so schöpft man solchen mit einem hierzu nöthigen Schaumlöffel ab, und gießt alsdann ein klein wenig kaltes Wasser hinein, und läßt ihn aufs neue kochen, worauf der Schaum abermals in die Höhe kommt, und abgeschöpft werden muß, welches man auch so lange wiederholet, bis kein Schaum mehr zum Vorschein kommt, läßt jedoch den Zucker noch eine Weile, und zwar so lange sieden, bis derselbe, wenn man ihn in den Löffel

nimmt, und wieder herausgießt, nicht mehr in Tropfen, sondern in Gestalt eines Fadens heraus läuft. Ist der Zucker also nunmehr so weit gesotten, so nimmt man ihn vom Feuer, und sezt ihn hin, daß er kalt werde, und seihet selbigen alsdann durch einen von weißem Filze verfertigten Filtrirhuth, ehe man ihn unter den Spiritus gießt. Ist dieses nun geschehen, so wird der Zucker unter den Spiritus gegossen, recht gut durch einander geschüttelt, wohl verwahrt, und nach diesem noch einige Tage hingesezt, ehe man selbigen auf Bouteillen füllt. Man kann auch, wenn der Zucker anfängt zu sieden, das Weiße von einem Ey, welches vorher wohl zerschlagen worden, mit hinein thun.

Hierbey ist jedoch zu bemerken, daß man den Spiritus nicht durch Zusetzung allzuvielen Zukkerwassers gar zu süße und zu leicht mache, so wie derselbe im Gegentheile, wenn ihm zu wenig Zuckerwasser zugesezt wird, allzu stark und feurig werden würde. Könnte man aber die Stärke desselben durch Zugießung des Zuckerwassers nicht genug temperiren, so kann man es doch dadurch bewürken, wenn man noch etwas frisches Brunnenwasser hinzugießt. Wenn der Spiritus gut, und auf obige Art verfertigt worden, so kann man nicht leicht zu viel oder zu wenig thun, wenn man just zu einer Kanne Spiritus eine viertel Kanne (auch nach Belieben etwas weniges mehr) Zuckerwassen nimmt.

1) Nelkenaquavit.

Man nimmt: Pimento 12 Loth
Guten Brantwein 8 Kannen

Nach-

Nachdem beydes einige Tage zusammen gestanden, wird der Spiritus gehörig abgezogen. Hierzu kommt ein, bis ein und ein viertel Pfund gemeinen Syrup, welcher mit drey Kannen Wasser gehörig abgesotten, und als Zuckerwasser bereitet worden. Da aber die Couleur von diesem beygemischten Syrup noch nicht dunkel genug wird, so mischt man noch etwas von der pag. 377 angezeigten Heidelbeertinctur darunter, und zwar soviel, daß derselbe nur eine blaßbraune Farbe erhält.

2) Rothes Magenwasser.

Man nimmt	Angelick	½ Loth
	Kalmus	1½ —
	Rosmarin	½ —
	Wacholderbeere	2 —
	Pimento	½ —
	Citronenschalen	3 —
	Pomeranzenschalen	3 —
	Kümmel	2½ —
	Anis	2½ —

Wenn alle diese Species klar gemacht worden, so wird hierauf 8 Kannen guter Brandwein gegossen, und nach Verlauf von einigen Tagen, wie sichs gebührt, behutsam abgezogen.

Zum Versüßen des hievon erhaltenen Weingeistes nimmt man 1 bis 1¾ Pfund gewöhnlichen Syrup, vermischt diesen mit 3½ Meßkanne Wasser, kocht und schäumet dieses gut, und vermischt es sodann, wenn es gut ausgeklärt ist, mit dem erhaltenen Weingeiste.

3) Rother Calmus.

Man nimmt	Calmus	10 Loth
	Angelikwurzel	1½ —

Macht beydes klar, gießt hierauf 8 Kannen ordinären guten Brantwein, verwahrt die Flasche wohl, läßt es einige Tage digeriren, und ziehet den Spiritum wie gewöhnlich ab.

Man nimmt hierzu alsdann 1 $\frac{1}{4}$ Pfund gewöhnlichen Syrup, kocht ihn mit 3 $\frac{1}{2}$ Meßkanne Wasser, wie im vorhergehenden gedacht, und versezt den erhaltenen Spiritum damit.

Um diesen Aquavit die rechte Farbe zu geben, so thut man von der pag. 377 angezeigten Heidelbeertinctur etwas darunter.

4) Pomeranzen.

Man nimmt getrocknete Pomeranzenschalen
1 Pfund
Pimento 2 Loth

Gießt darauf 8 Kannen guten Brantwein, läßt es einige Tage bey gelinder Wärme stehen, und zieht sodann den Spiritus ab.

Zum Versüßen nimmt man 1 $\frac{1}{4}$ Pfund Syrup mit 3 $\frac{1}{2}$ Kanne Wasser gehörig abgesotten. Um diesen Aquavit die gehörige Couleur zu geben, so mischt man etwas von der bekannten Heidelbeertinctur darunter.

Nota: Bey allen Aquaviten, wo Pomeranzen- und Citronenschalen hinzu kommen, muß man zuvor das Inwendige Weiße gehörig rein ausschneiden. Da sich diese weiße Schale aber trocken nicht gut ausschneiden läßt, so weicht man dergleichen Schalen eine Nacht vorher in Wasser ein.

5) Ordinären Zimmet.

Man nimmt Cassia ligni 4 bis 5 Loth
Zimmetblüthen 3 —

Macht beydes klar, weicht es in acht Kannen guten Brantwein ein, läßt es bey gelinder Wärme in einer gut zugemachten Flasche einige Tage stehen, und zieht den Spiritus wie gewöhnlich, ab.

Zum Versüßen macht man mit 1 1/4 Pfund Farinzucker und 3 1/2 Kanne Wasser, das gehörige Zuckerwasser, wie oben mehrmalen gedacht worden.

6) Ordinären Krambambuli.

Man nimmt Citronenschalen 2 Loth
Pomeranzenschalen 1 1/2 —
Rosmarin 1/2 —
Zimmerblüthen 1 —
Lorbeerblätter 1 1/2 —
Pimento 1/2 —
Anis 1 —
Thymian 1/2 —
Bolley 1/2 —

Alles dieses wird gehörig klar gemacht, in eine große Flasche gethan, 8 Kannen Brantwein darauf gegossen, bey gelinder Wärme einige Tage digeriren lassen, alsdann behutsam abgezogen.

Zum Versüßen macht man Zuckerwasser von 1 1/4 Pfund Farinzucker, oder Honig, und 3 1/2 Kanne Wasser gehörig gekocht, und geschäumt, und mit dem Spiritus versezt. Die Couleur wird mit der grünen Farbentinctur pag. 379 gemacht.

7) Ordinärer Persico.

Man nimmt Kirschen- oder Pflaumenkerne 1½ bis 2 Pfund, stößt sie, und gießt hierauf 8 Kannen guten Brantwein, welcher, wie mehrmalen gemeldet, abgezogen wird.

Das zum Versüßen nöthige Zuckerwasser macht man mit 1½ Pfund Farinzucker, und 4 Kannen Wasser, wie öfters gedacht worden. Die Couleur macht man von der pag. 378 angegebenen ersten gelben Tinctur.

8) Carminativ.

Man nimmt	Wacholderbeeren	1½ Loth.
	Krausemünze	½ —
	Kümmel	3 —
	Anis	1½ —
	Pimento	½ —
	Salbey	½ —
	Majoran	½ —
	Römische Camillen	½ —

Alles dieses wird klar gemacht, in eine Flasche gethan, 8 Kannen guter Brantwein darauf gegossen, einige Tage bey gelinder Wärme stehen gelassen, alsdann gehörig abgezogen.

Das hierzu benöthigte Zuckerwasser macht man von 1½ Pfund Farinzucker, mit 4 Kannen Wasser, und kocht dasselbe, wie mehrmalen gedacht worden. Hierzu kommt keine Tinctur zum Färben, sondern es bleibt weiß.

9) Ordinärer Kümmel.

Man nimmt	Kümmel	¾ Pfund.
	Coriander	1½ Loth.

Bey

Beydes gestoßen, in eine Flasche mit 8 Kannen Weingeist gethan, einige Tage bey gelinder Wärme digeriren lassen, und sodann abgezogen.

Zum Versüßen wird 1½ Pfund Farinzucker mit 4 Kannen Wasser ordentlich gekocht, gut abgeschäumt, und wenn das Zuckerwasser gehörig klar geworden, mit dem Spiritus vermischt, aber keine Farbe zugesezt, weil diese Sorte weiß bleibt.

Nota. Auf ähnliche Art kann man sich noch mehrere Sorten Aquavit machen, nur muß man immer solche Sorten hierzu erwählen, welche einige Farben nöthig haben, wenn man den Syrup und den braunen Farinzucker dabey anwenden will. Will man ja zu einigen weißen Sorten Farinzucker gebrauchen, so muß man nicht von der gelben, sondern von der weißen Art dazu nehmen. Zu ganz guten Sorten von Liqueur darf man aber niemals Syrup, Farin oder Honig anwenden, sondern man muß jederzeit von dem ordinären grauen Huthzucker nehmen.

Wie gute Aquavite, durch bloßes Aufgießen des Brantweins oder Weingeistes, und also ohne Destillation, zuzubereiten.

Man kann bloß durch Aufguß (also ohne Destillation,) verschiedene Sorten theils schlechte,

theils gute Aquavite bereiten, oder das Feine aus den Gewürzen und Kräutern ausziehen. Wie man schlechte Sorten durch Aufguß verfertigen könne, davon wird hier nicht die Rede seyn, sondern bloß von verschiedenen guten Aquaviten; denn die schlechtere Sorten, wo man nemlich bloß ordinären Brantwein auf gewisse Gewürze und Kräuter gießt, kann ein jeder leicht selbst verfertigen, wenn er die guten zuzubereiten versteht.

So gut nun aber diese Verfahrungsart ist, bloß durch Aufguß gute Sorten Aquavit oder Liqueur zu bereiten, so wenig ist es doch möglich, dieses Verfahren bey allen Sorten anzuwenden, und zwar aus dem Grunde, weil viele eine weiße Farbe habe sollen, welches bey dieser Bereitungsart nicht möglich ist, indem der Spiritus die Farben von den so mancherley Ingredienzien an sich nimmt, folglich muß man hierbey bloß auf farbigte Apuavite oder Liqueure Rücksicht nehmen. Wie verschiedene Ratafias durch Aufguß zubereitet werden können, soll in der Folge gezeigt werden.

Da nun die in der Folge angeführten Aquavite oder Liqueure feine Sorten seyn sollen; so merke ich hier ein für allemal an: daß der auf die angezeigten Gewürze und Kräuter aufzugießende Spiritus auch ganz fein und von allem üblen Geschmacke gereinigt, und wenigstens zweymal abgezogen seyn müsse. Dieses Abziehen kann lediglich mit Beymischung guten, reinen Wassers geschehen. Als z. E. man hätte eine Abziehblase von 20 oder 24 Kannen, und man wollte 10, 12 oder 16 Kan-

nen

nen Branntwein abziehen, (denn wenigstens der 4te Theil der Blase muß allezeit leer bleiben) so zieht man den ordinären Branntwein das erstemal (wenn es Branntwein genug ist) ohne Zugießung einigen Wassers behutsam, und ohne Phlegma mit herüber zu treiben, ab; das zweytemal, wenn man z. B. von 16 Kannen Branntwein (je nachdem derselbe gut ist) 8 bis 10 Kannen Spiritus erhalten hat, gießt man wieder so viel frisches reines Wasser hinzu, daß die Blase den 4ten Theil leer bleibt, und wirft hiezu allenfalls noch ein Paar Hände voll Küchensalz, ein Loth Anis und eben so viel Späne von Eichenholz, nebst einer kleinen in Stücken geschnittenen Zwiebel, mit in die Blase, treibt hierauf den Weingeist behutsam ab, und hebt diesen sodann zur Verfertigung der Liqueure durch blossen Aufguß auf.

Da in der Folge auch noch einige Sorten ganz feiner Liqueure durch Destillation, angeführt werden sollen, und hierzu jedesmal guter Spiritus verlangt wird; so wird hier nur noch zugleich bemerkt, daß man zu diesen Sorten den gewöhnlichen Fruchtbranntwein vorhero nur einmal abzuziehen nöthig habe; aber daß bey diesem Abziehen doch die kurz vorher angezeigten Dinge, als Salz, Anis, Späne von Eichenholz, und eine Zwiebel, mit in die Blase gethan werden müssen. Zum zweytenmal wird dieser erhaltene Spiritus oder Weingeist alsdann mit den angegebenen Gewürzen und Kräutern abgezogen. Wenn also in der Folge von Spiritus zum Abziehen geredet wird, so ist dieser hierunter zu verstehen.

1) Rosoli.

Man nimmt Zimmt, aber ganz feinen, 2 Loth; getrocknete Citronenschalen, wenn das Mark oder inwendige Weiße recht gut ausgeschnitten worden, 2 Loth; hat man aber frische Citronen, so nimmt man die Schale von 3 Citronen statt der dürren.

Cardamomen	1	Quent.
Muskatenblumen	1	—
Süßholz	3 Loth.	—
Violenwurzel	½	—
Fenchel	1	—
Anis	4 Loth.	

Alles dieses wird in eine grosse gläserne oder steinerne Flasche gethan, wenn alles vorher fein klar gestossen worden, vier Kannen von dem pag 394. angezeigten doppelt abgezogenen Weingeiste darauf gegossen, (doch so, daß in der Bouteille allezeit der 3te oder 4te Theil leer bleibt) mit Blase gut verbunden, im Sommer an die Sonne, im Winter auf einen mässig warmen Ofen, (worauf ein Paar quer Finger hoch Sand seyn muß) gesezt, und wenigstens 14 Tage stehen gelassen, alsdann behutsam abgegossen, und mit 2 Pfund ordinärem Huthzucker, welcher mit 3 Kannen Wasser gehörig abgekocht und geläutert worden, versezt, und endlich nach einigen Tagen filtrirt.

NB. Auf diese Species kann man entweder noch ein Paar Kannen ordinären guten, nicht fuseligt schmeckenden Branntwein gießen, noch 14 Tage bis 3 Wochen bey gelinder Wärme digeriren lassen, und sodann mit Syrup oder Farinzucker, wie bereits vorher pag. 381.

gelehrt worden, verſüſſen, mithin einen zwar ordinären, aber dennoch guten Aquavit daraus bereiten; oder, wenn man dieſes nicht will, ſo nimmt man die Species von einigen dergleichen aufgeſezten Liqueuren, gießt hierauf einige Kannen guten Spiritum, thuts in die Abziehblaſe, und bereitet hieraus eine andere gute Sorte unter den Namen von Luftwaſſer oder auch Magenwaſſer, je nachdem die Ingredienzien zu der einen oder andern Sorte am ſchicklichſten ſind, welches ein Deſtillateur leicht aus ſeinen übrigen Arbeiten wird beurtheilen können.

2) Vortrefliches Magenwaſſer.

Man nimmt:	Cardamomen	3	Quent.
	Muskatennuß	3	—
	Paradieskörner	2	—
	Rosmarinblüthe	2	—
	Majoran	2	—
	Lavendelblumen	2	—
	Feinen Zimmt	1½	—
	Nelken	1½	—
	Citronenſchalen	1	Loth.
	Pomeranzenſch.	1	—
	Calmus	2	— 2 —

Sämtliche Species werden theils geſtoſſen, theils geſchnitten, und in eine groſſe Flaſche gethan, hierauf vier Kannen doppelt abgezogenen Spiritus gegoſſen, die Flaſche wohl verwahrt, bey gelinder Wärme 14 Tage bis 3 Wochen ſtehen laſſen, ſodann abgegoſſen, und mit Zuckerwaſſer, wozu 2 Pf. ordinärer Huthzucker und 3 Kannen Waſſer gebraucht werden, der, wie ſichs gebüh-

bühret, geläutert worden, versezt, alsdenn aber nach Verlauf von einigen Tagen filtrirt. Die Species werden aufgehoben, und wie im vorhergehenden NB. gemeldet worden, noch einmal genuzt.

3) Mandelliqueur.

Man nimmt: Bittere Mandeln ¾ Pf. diese werden gestossen, in eine Flasche gethan, 4 Kannen gut bereiteter Spiritus darauf gegossen, die Flasche wohl verwahrt, und 14 Tage bis 3 Wochen, bey mässiger Wärme gesezt, sodann behutsam abgegossen, und mit Zuckerwasser, wozu 2 Pf. Zucker und 3 Kannen Wasser genommen worden, versezt, und übrigens so behandelt, wie bereits oben gelehrt wurde.

4) Citronenliqueur.

Man nimmt gut getrocknete Citronenschalen ¾ Pf. weicht diese zuvor eine Nacht in Wasser ein, macht sodann mit einem Messer das Mark, oder die innere weisse Haut, heraus, schneidet dieselben sodann mit einem sogenannten Wiegemesser recht klar, thut sie in eine grosse gläserne oder steinerne Flasche, giesst hierauf 4 Kannen von den doppelt abgezogenen Weingeiste (p. 394) verwahrt die Flasche gut, und sezt sie 14 Tage bis 3 Wochen in gelinde Wärme zum Extrahiren. Nach Verlauf dieser Zeit wird der Spiritus behutsam abgegossen, und mit Zuckerwasser, welches aus 2 Pf. Zucker und 3 Kannen Wasser nach Vorschrift bereitet worden ist, süsse gemacht, alsdann in einigen Tagen darauf wie gewöhnlich filtrirt. Die zurückbleibenden Citronen-

schalen werden noch einmal mit genuzt. Will man diesen Liqueur noch angenehmer machen, so tröpfle man in diesen Spiritum ½ Loth gutes reines Oleum de Cedro (Cedernöl) und vermische es recht gut.

5) Theeliqueur.

Man nimmt feinen grünen Thee 4 Loth
Sternanis ½ Unt.

Beyde Species werden mit 2 Kannen kochendem Wasser in einem sehr reinen Gefässe aufgebrühet, zugedeckt und ohngefehr ¼ Stunde stehen gelassen, alsdann aber abgeseihet. In diesem Wasser werden 2 Pf. Zucker aufgelöst, und mit 2 Kannen Spiritus, wie beym Citronenliqueur gemeldet, versezt.

6) Zimmtliqueur.

Man nimmt feinen Zimmt 8 Loth, stößt diesen zu Pulver, thut ihn in eine gläserne Bouteille, gießt hierauf 4 Kannen doppelt abgezogenen Spiritus (p. 394), verwahrt die Bouteille gut, sezt sie an mäßige Wärme, läßt sie 14 Tage bis 3 Wochen stehen, gießt hierauf den Spiritum ab, und versezt ihn mit Zuckerwasser, welches aus 2 Pf. Zucker, und 3 Kannen Wasser nach Vorschrift bereitet worden ist, und filtrirt denselben nach Verlauf von einigen Tagen.

Auf den Zimmt wird entweder noch einmal Weingeist gegossen, und nochmals drey Wochen lang in mässiger Wärme stehen gelassen; dieses macht eine zweyte Sorte, und der Rest wird nunmehr noch mit zum Abziehen verwendet.

7) Zimmtblüthenliqueur.

Man nimmt Zimmtblüthen 12 Loth, zerstößt diese zu Pulver, gießt hierauf in eine Flasche 4 Kannen Spiritus, von der bey Nro. 6 erwähnten Sorte, sezt die Flasche in gelinde Wärme, läßt sie 14 Tage bis 3 Wochen stehen, und verfährt übrigens, wie oben beym Zimmtliqueur gelehrt worden.

8) Nelkenliqueur.

Man nimmt Würznelken 4 Loth, stößt diese zu Pulver, thut sie in eine Bouteille, gießt hierauf 4 Kannen Spiritus (p. 394.) sezt die Bouteille in mässige Wärme, läßt sie 14 Tage bis 3 Wochen stehen, gießt den Spiritum sodann ab, und versezt ihn mit Zuckerwasser, welches aus 2 Pf. Hutzucker, und 3 Kannen Wasser, nach Vorschrift, gemacht worden, läßt diese Mischung einige Tage stehen, und filtrirts sodann.

Mit dem Ueberbleibsel, oder den Nelken, verfährt man übrigens wie bey dem Zimmtliqueur Nro. 6 gesagt worden.

9) Pomeranzenliqueur.

Man nimmt trockene aber gute Pomeranzenschalen 1 Pf. reiniget diese wohl von der innern weißen Schale, schneidet sie vermittelst eines Wiegemessers recht klar, thut sie sodann in eine Flasche, schüttet hierauf 4 Kannen Spiritus (p. 394) wie beym Nelkenliqueur, verwahrt die Flasche wohl, und sezt sie 14 Tage bis 3 Wochen in

gelinde Wärme, gießt hierauf den Weingeist behutsam ab, versezt diesen mit Zuckerwasser, welches aus $2\frac{1}{2}$ Pf. Zucker und 3 Kannen Wasser nach Vorschrift bereitet worden.

Den Rest benuzt man ferner nach Nro. 6.

10) Muskatenliqueur.

Man nimmt Muskatenblumen 4 Loth
Muskatennüsse 2 —

Beydes wird klar gestossen, in eine Bouteille gethan, 4 Kannen Spiritus (p. 394) wie beym Pomeranzenliqueur, darauf gegossen, die Bouteille wohl verwahrt, 14 Tage bis 3 Wochen in gelinde Wärme gesezt, alsdann behutsam abgeseihet, und mit Zuckerwasser, welches aus $2\frac{1}{2}$ Pf. Zucker mit 3 Kannen Wasser nach Vorschrift bereitet worden.

Das Zurückgebliebene oder den Satz benuzt man nach der unter Nro. 6. gegebenen Vorschrift.

11) Kaffeeliqueur.

Man nimmt guten Martinique Kaffee $1\frac{1}{2}$ Pf. Dieser wird nicht gar zu scharf gebrannt, sodann fein gemahlen, in eine Bouteille gethan, 4 Kannen Spiritus (p. 394) darauf gegossen, die Bouteille wohl verwahrt, bey gelinder Wärme ohngefehr 8 bis 14 Tage stehen gelassen, sodann behutsam abgegossen, mit Zuckerwasser, welches aus 2 Pf. Zucker und 3 Kannen Wasser vorschriftsmässig bereitet worden, versezt, und nach einigen Tagen filtrirt.

Der Satz kann ebenfalls noch einmal nach Nro. 6. genuzt werden.

12) Wacholderliqueur.

Man nimmt ausgesuchte Wacholderbeere 1 Pf.
Zimmtblüthen 2 Loth,
Nelken 1 —

Macht alles klar, thuts in eine Flasche, gießt hierauf 4 Kannen Spiritus nach p. 394. sezt die Flasche ohngefehr 14 Tage bis 3 Wochen in gelinde Wärme, seihet den Spiritum alsdann behutsam ab, versezt ihn mit Zuckerwasser, welches aus 2 Pf. Zucker und 3 Kannen Wasser, nach Vorschrift bereitet worden, und verfährt ferner, wie bey dem vorhergehenden ist gesagt worden.

13) Himbeerliqueur.

Man nimmt reif gewordene Himbeeren 5 Pf.
fein gestossene Zimmtblüthen 3 Loth.
Oleum de Cedro 2 Dut.

Dieses wird zusammen in eine Flasche gethan, 4 Kannen Spiritus nach p. 394. darauf gegossen, die Flasche wohl verwahrt, 14 Tage in gelinde Wärme gesezt, alsdann behutsam abgeseihet, und mit Zuckerwasser, welches aus 2½ Pf. Zucker mit 3 Kannen Wasser, nach Vorschrift bereitet wird, versezt, alsdann aber nach Verlauf von einigen Tagen gehörig filtrirt.

Das Zurückgebliebene, oder der Satz, wird entweder zu andern Aquaviten mitgenommen, und in der Blase abgezogen; oder man schüttet noch ein paar Kannen Spiritus darauf, läßt es wieder so lange bey der Wärme stehen, und macht hieraus eine etwas geringere Sorte.

Von

Von der Zubereitung einiger Sorten Danziger auch italienischer Aquavite.

1) Danziger Christophel.

Man nimmt feinen Zimmt 1 Loth.
Cardamomen ½ —
Safran ½ —
Sternanis 3 —
Coriander 1½ —
Feigen 6 —
Salbey 1 —
Weinsteinsalz 2 —

Alle diese Species werden recht klar gemacht, in eine grosse Flasche gethan, und hierauf von dem p. 394. angezeigten Spiritus zum Abziehen 8 Kannen gegossen, acht Tage bey mässiger Wärme extrahiren lassen, alsdann auf die Blase gethan, behutsam abgezogen, und mit Zuckerwasser, welches aus 6 Pf. ordinären Huthzucker, 3 Kannen Wasser, und 4 Kannen Medok-Wein bestehet, versezt, nach einigen Tagen filtrirt, und sodann noch mit 12 Tropfen Ambraessenz vermischt.

NB. Es ist zu bemerken, daß man bey allen nachfolgenden Liqueuren jedesmal, wenn man die Species aufsezt, wenigstens 4 Kannen reines Wasser, nebst dem Weingeiste mit in die Flasche gießt.

2) Danziger Brodwasser.

Man nimmt von Rockenbrod, das stark ausgebacken ist, Rinde 1½ Pf. Diese wird noch getrocknet, damit sie sich gröblich stossen läßt; ferner

feinen Zimmt	1½	Quent.
Nelken	1½	—
Muskatenblumen	1½	—
weiße gereinigte Citronenschalen	3	Loth.
Weinsteinsalz	2	—

Alles wird klar gemacht, in eine Flasche gethan, hierauf von dem p. 394. angezeigten Spiritus zum Abziehen 8 Kannen gegossen, die Flasche wohl verwahrt, bey gelinder Wärme einige Tage stehen gelassen, sodann gut abgezogen, und mit Zuckerwasser, welches aus 4 Pf. ordinären Huthzucker und 6 Kannen Wasser nach Vorschrift bereitet worden, versezt, und nach einigen Tagen filtrirt.

3) Danziger Kraftwasser.

Man nimmt Pomeranzenschalen	3	Loth,
Citronenschalen	3	—
Nelken	3	Qnt.
Zimmt	1½	Lth.
Cardamomen	1½	Qnt.
Römische Camillen	6	Loth,
Rosmarin	3	—
Wacholderbeeren	4	—
Weinsteinsalz	2	—

Alles dieses wird fein klar gemacht, in eine Flasche gethan, von dem p. 394. angezeigten Spiritus zum Abziehen darauf gegossen, die Flasche wohl verwahrt, acht Tage in gelinde Wärme gesezt, sodann gehörig abgezogen, mit Zuckerwasser, welches aus 5 Pf. Huthzucker und 6 Kannen Wasser nach Vorschrift bereitet worden, versezt,

sezt, und nach einigen Tagen filtrirt. Dieses bekommt keine Farbe, sondern bleibt weiß.

4) Danziger Luftwasser.

Man nimmt	Fenchel	3 Loth.
	Rosmarin	3½ —
	Rettig	6 —
	Kümmel	3 —
	Römische Camillen	2 —
	Violenwurzel	1½ —
	Sassefraß	1½ —
	Lavendelblumen	3 —
	Zimmt	1½ —
	Weinsteinsalz	2 —

Alles dieses wird gehörig klar gemacht, in eine Flasche gethan, 8 Kannen von dem p. 394. angezeigten Spiritus zum Abziehen darauf gegossen, alsdann acht Tage lang bey gelinder Wärme stehen gelassen, hernach abgezogen, und mit Zuckerwasser, welches aus 6 Pf. Zucker und 7 Kannen Wasser nach Vorschrift gemacht worden, versezt, und einige Tage hernach filtrirt.

Die Couleur wird mit der p. 378. angegebenen himmelblauen Tinctur ganz blaß gemacht.

5) Danziger Silberwasser.

Man nimm:	süsse Mandeln	3 Loth.
	bittere Mandeln	3 —
	Muskatenblumen	1½ —
	Nelken	1½ Ont.
	Cubeben	1½ —
	Angelikwurzel	1½ —.
	Zimmt	3 Loth.

Meyenblumen	1 ½ Loth.
Anis	1 ½ —
Krausemünze	1 ½ Ont.
Weinsteinsalz	2 Loth.

Alles wird gehörig klar gemacht, in eine Flasche gethan, 8 Kannen von dem pag. 394. angezeigten Spiritus zum Abziehen darauf gegossen, die Flasche wohl verwahrt, 8 Tage in mässige Wärme gesezt, sodann behutsam abgezogen, und mit Zuckerwasser, welches aus 6 Pfund ordinären Huthzucker und 7 Kannen Wasser gehörig bereitet worden, versezt, und nach etlichen Tagen filtrirt.

Die Farbe wird ganz blaß von der pag. 378. angeführten himmelblauen Tinctur gemacht, und mit 3 bis 4 Blättchen Silber auf 1 Kanne, versezt.

Das Silber oder Gold wird also zubereitet: Man nimmt, wenn der Aquavit so weit ist, daß er in die Bouteille gefüllt werden soll, drey oder vier Blättchen gutes Gold oder Silber, thut solches in ein reines Töpfchen, gießt hierauf ein wenig von diesem Aquavit, nimmt einen kleinen Quirl und quirlt es damit so klar, als man es für nöthig findet, und gießt solches in die bestimmte Bouteille.

6) Danziger Limonaden.

Man nimmt gut getrocknete Citronenschalen 2 Pfund, wo das Mark, oder die innere weiße Schale, gut ausgemacht worden.

Feinen Zimmt	1½	Loth.
Muskatennuß	½	—
Dürre Brodrinde	4	—
Weinsteinsalz	2	—

Wenn alles klar gemacht worden, so wird es in eine Flasche gethan, hierauf von dem pag. 394. angezeigten Spiritus zum Abziehen 8 Kannen gegossen, die Flasche wohl verwahrt, ohngefehr 8 Tage lang in gelinde Wärme gesezt, hierauf in die Blase geschüttet, gut abgezogen, alsdann mit Zuckerwasser, welches aus 5 Pfund ordinären Huthzucker und 7 Kannen Wasser nach Vorschrift bereitet wird, versezt, und nach Verlauf von einigen Tagen filtrirt.

Die Farbe giebt man dieser Sorte, wenn man ein wenig von der oben pag. 378. angezeigten ersten gelben Farbentinctur darunter thut.

7) Doppelt Spanischbitter.

Man nimmt Pomeranzenschalen, gut gereinigt 12 Loth.

Citronenschalen	8	—
Angelikenwurzel	8	—
Weißen Zimmt	6	—
Wacholderbeeren	8	—
Kümmelsaamen	6	—
Anis	4	—
Krausemünze	8	—
Weinsteinsalz	2	—

Nachdem alles gehörig klar gemacht, wird dasselbe in eine Flasche gethan, darauf 8 Kannen von dem pag. 394. bemerkten Spiritus zum Abziehen gegossen, die Flasche gut verwahrt, und 8

Tage lang in gelinde Wärme gesezt, hierauf in die Abziehblase gebracht, gehörig abgezogen, und mit Zuckerwasser, welches aus 8 Pfund Farinzucker und 7 Kannen Wasser, nach Vorschrift bereitet worden, versezt.

Zu gleicher Zeit, wenn man diesen Weingeist in der Flasche zum digeriren aufsezt, sezt man eine zweyte Flasche auf, thut in diese:

Kleine bittre Pomeranzen	1 Pfund
Englisches Gewürz	4 Loth,

welches recht klar gestossen wird. Hierauf gießt man von dem oben pag. 394. angezeigten Spiritus zum Aufgießen, und sezt die Flasche in gelinde Wärme zum Ausziehen. Diesen Spiritus gießt man alsdann durch eine feine Leinwand, damit die Ingredienzien zurück bleiben, und vermischt ihn nunmehro mit vorhergehenden, läßt es zusammen einige Tage stehen, und filtrirts nach deren Verlauf.

8) Englischbitter.

Man nimmt	Muskatennuß	1	Loth.
	Nelken	1	—
	Gallian	1 1/2	—
	Calmus	1 1/2	—
	Zimmt	3	—
	Thimian	1 1/2	—
	Kümmel	4	—
	Salbey	1 1/2	—
Gut gereinigte	Zitronenschalen	4	—
	Weinsteinsalz	2	—

Wenn alles dieses gehörig klar gemacht worden, so thut mans in eine Flasche, gießt 8 Kannen

nen von dem pag. 394. angezeigten Spiritus zum Abziehen darauf, sezt es ohngefehr acht Tage lang in gelinde Wärme zu Ausziehen, bringt es hierauf in die Abziehblase, ziehts behutsam ab, vermischt den Weingeist hierauf mit Zuckerwasser, welches aus 6 Pfund ordinären Huthzucker und 7 Kannen Wasser gehörig zubereitet wird.

Zu gleicher Zeit, oder auch vorher, ehe man diese Species in der Flasche zum Ausziehen ansezt, thut man in eine zweyte Flasche klar gestossene bittere unreife Pomeranzen ein halb Pfund, gießt hierauf eine Kanne von dem pag. 394. angezeigten Spiritus zum Aufgiessen, sezt auch diese zum Ausziehen in gelinde Wärme, und wenn der vorhergehende Spiritus abgezogen worden, so mischt man von diesem, welcher vorher erst durch ein Tuch geseihet worden, so viel darunter, bis das Ganze eine angenehme Bitterung erhält, läßt alles einige Tage stehen, und filtrirts sodann gehörig.

9) Bischofsliqueur.

Man nimmt von dem weißen Mark wohl gereinigte Pomeranzenschalen ein und ein halb Pfund.

Wenn diese recht klar geschnitten worden, so thut man sie in eine Flasche, gieß hierauf 8 Kannen von dem pag. 394. angezeigten Spiritus zum Abziehen, sezt es ohngefähr 8 Tage lang in gelinde Wärme zum Ausziehen, bringt es hierauf in die Abziehblase, ziehts behutsam ab, vermischt den Weingeist hierauf mit Zuckerwasser, welches aus 6 Pfund ordinären Huthzucker und 4 Kannen Wasser gehörig bereitet worden; gießt ferner

3 Kannen Pontackwein darunter, läßt es einige Tage vermischt stehen, und filtrirts sodann gehörig.

10) Danziger Abtwasser.

Man nimmt	Pomeranzenschalen	6 Loth,
	Citronenschalen	12 —

gut gereinigt vom inwendigen weißen Mark.

	Wacholderbeeren	3 Loth,
	Anis	6 —
	Krausemünze	1½ —
	Salbey	1½ —
	Weinsteinsalz	2 —

Wenn alles gehörig klar gemacht worden, so thut man sämmtliche Species in eine Flasche, gießt hierauf 8 Kannen von dem pag. 394. angezeigten Spiritus zum Abziehen, sezt die Flasche wohl verwahrt ohngefähr 8 Tage lang in gelinde Wärme, alsdann zieht man den Spiritus, vermittelst der Abziehblase, gehörig ab, versezt ihn mit Zuckerwasser, welches aus 5 Pfund ordinären Huthzucker und 7 Kannen Wasser nach Vorschrift bereitet worden, läßt es zusammen einige Tage stehen, filtrirts sodann.

Die Farbe des Liqueurs macht man von der oben angeführten dunkelrothen Tinctur.

11) Danziger Baalwasser.

Man nimmt	Sternanis	1½ Loth,
	Zimmt	1½ —
	Pimento(Sem.Amomi)	3 —
	Fenchel	2 —
	Rosmarin	1½ —

Süß-

	Süßholz	2 Loth,
	Römische Camillen	½ —
	Storax	1½ Unt.
Weiße gut gereinigte Pomeran-		
	zenschalen	2½ Loth.
	Weinsteinsalz	2 —

Wenn diese sämmtlichen Species gehörig klar gemacht worden sind, so thut man dieselben in eine Flasche, gießt hierauf 8 Kannen von dem pag. 394. angezeigten Spiritus zum Abziehen, sezt die Flasche wohl verwahrt in gelinde Wärme, ohngefehr 8 Tage lang, alsdann thut man es in die Abziehblase, zieht es gehörig ab, vermischt den Spiritus alsdann mit Zuckerwasser, welches aus 4 Pfund ordinären Huthzucker und 6 Kannen Wasser nach Vorschrift gemacht worden, und nach einigen Tagen wird es filtrirt.

Zur Farbe nimmt man nur wenig von der pag. 378. angezeigten dritter Art gelber Tinctur.

12) Krambambuli.

Man nimmt	Römische Camillen	3 Loth,
	Muskatennuß	3 Unt.
	Cardamomen	1½ —
	Feinen Zimmt	2 Loth,
	Anis	3 —
	Majoran	1½ —
	Lavendelblumen	1½ —
	Salbey	1½ —
	Weinsteinsalz	2 —

Alle diese Species werden gehörig klar gemacht, in eine Flasche gethan, und darauf 8 Kannen von dem pag. 394. angezeigten Spiritus zum Ab-

Abziehen gegossen, die Flasche wird alsdann wohlverwahrt 8 Tage in gelinde Wärme gesezt, hierauf in die Abziehblase gethan und gehörig abgezogen; sodann mit Zuckerwasser, welches aus 4 Pfund ordinären Huthzucker und 6 Kannen Wasser nach Vorschrift bereitet worden, vermischt und nach einigen Tagen filtrirt.

Die Farbe giebt man diesem Liqueur, wenn man etwas weniges von der pag. 378. angezeigten ersten gelben Tinctur darunter gießt. Ueberdieß werden auch noch 12 bis 14 Tropfen Ambraessenz beygemischt.

13) Italienischer Marasquino.

Man nimmt

Kirschkerne	8	Pfund;
Zimmtblüthen	6	Loth;
Nelken	1	Quent;
Vanille	1	—
Weinsteinsalz	2	Loth.

Alles dieses wird gehörig klar gestossen, in eine Flasche gethan, 8 Kannen von dem pag. 394. angezeigten Spiritus zum Abziehen darauf gegossen, die Flasche wohl verwahrt, 8 Tage in gelinde Wärme gesezt, sodann in die Abziehblase gethan, und noch 2 Kannen Rosenwasser darauf gegossen, behutsam abgezogen, und den Spiritus mit Zuckerwasser, welches aus 5 Pfund ordinären Huthzucker, 1 Kanne Rosenwasser, eine halbe Kanne Orangenblüthwasser und 5 Kannen ordinärem Wasser zubereitet worden, versezt, und nach Verlauf von einigen Tagen gehörig filtrirt.

14) Italienischer Bischoffliquer.

Man nimmt Pomeranzenschalen, welche von dem

dem inwendigen Mark oder Weißen vorher wohl gereinigt sind 1 Pfund;

Zimmtblüthen 3 Loth;
Würznelken 1½ —

Alles fein klar gemacht, in eine Flasche gethan, hierauf 8 Kannen von dem pag. 394. angezeigten Spiritus zum Abziehen darauf gegossen, die Flasche gut verwahrt, und 8 Tage in gelinde Wärme gesezt, alsdann in der Abziehblase abgezogen. Der Weingeist wird mit 6 Pfund braunen Farinzucker und 6 Kannen Wasser verfertigten Zuckerwasser versezt, mit der pag. 378. angeführten dunkelrothen Tinctur dunkelroth gefärbt, und nach Verlauf von einigen Tagen filtrirt.

15) Chocoladeliqueur.

Man nimmt frisch gebrannte Cacao 1 Pf.
Würznelken 1 Lth.
Zimmtblüthen 3 —

Alles wird klar gemacht, in eine Flasche gethan, 6 Kannen von dem pag. 394. angezeigten Spiritus zum Abziehen darauf gegossen, die Flasche wohl verwahrt, ohngefähr 8 Tage lang in gelinde Wärme gesezt, hierauf in die Abziehblase gethan, und gehörig abgezogen. In die Vorlage, wo der Weingeist hinein läuft, thut man noch ein viertel Pfund frisch gebrannten und fein gemahlnen Cacao, und damit der Spiritus noch mehr ausziehe, so läßt man denselben ein Paar Tage darauf stehen, alsdann wird er durchgeseihet, und mit Zuckerwasser, welches aus 4 Pfund braunen Farinzucker und 5 Kannen Wasser, nach Vorschrift gemacht wor-

den,

den, vermischt, und nach Verlauf von einigen Tagen filtrirt.

16) Backpfefferliqueur.

Man nimmt	Citronenschalen	3	Loth,
	Zimmtblüthen	2	—
	Lavendelblumen	1½	—
	Würznelken	1	—
	Salbey	1½	—
	Rosmarin	1½	—
	Weinsteinsalz	2	—

Wenn alles gehörig klar gemacht worden, so wird es zusammen in eine Flasche gethan, 8 Kannen von dem pag. 394. angeführten Spiritus zum Abziehen darauf gegossen, die Flasche wohl verwahrt, 8 Tage lang in gelinde Wärme gesezt, alsdann in die Abziehblase gethan, gehörig abgezogen, mit Zuckerwasser, welches aus 4 Pfund ordinären Huthzucker und 5 Kannen Wasser nach Anweisung bereitet worden, vermischt, einige Tage stehen gelassen, und sodann filtrirt.

Die Farbe giebt man ihm vor dem Filtriren, vor der pag. 377. angezeigten dunkelrothen Tinktur, und zwar so, daß der Liqueur die Farbe des Pontakweins erhält.

Guten Anis-Branntwein zu machen.

Man nimmt ein halb Pfund guten thüringer Anis, quetscht ihn in einem Mörser, schneidet etwas Süßholz, thut ein Loth weisen Weinstein, und 6 Loth gebranntes Salz hinzu. Dieses alles schüttet man zusammen in eine Flasche oder wohl glasirten und verwahrten Topf, gießt darüber 4 bis 5 Quart gemeinen Branntwein,

und

und läßt solches ein Paar Tage fest zugemacht weichen. Hierauf schlägt man alles in die Blase oder Brennzeug, und gießt noch soviel gemeinen Branntwein hinzu, daß er mit dem erstgedachten schon darauf gegossenen, zusammen 18 Quart ausmacht.

Wenn man nun ein Quart Wasser noch dazu gegossen, so sezt man den Helm auf die Blase, und verklebt alles sehr wohl, treibt mit gehörigem Feuer den Branntwein wieder herüber und giebt dabey Acht, daß, wenn der Strahl einen guten Zwirnfaden dick, und fein klar läuft, es die gehörige Hitze habe, und läßt es auf diese Art so lange gehen, bis es anfängt, weißlich oder bleich zu laufen.

Will man nun diesen abgezogenen Branntwein mit etwas Zucker versüssen, so nimmt man beliebigen Zucker, thut ihn in reines Wasser, läßt solchen darinne aufsieden, schäumt den Zucker sodann rein ab, und läßt es stehen, bis es sich sezt, und folglich klar wird. Dieses gieß man sodann in den Branntwein, so ist er, wenn er einige Stunden ruhig gelegen, auf eine gute Art zubereitet.

Aprikosenratafia zu machen.

Man läßt in Stücken zerschnittene Aprikosen zwey Tage in Branntwein weichen. Hernach filtrirt man diesen Liqueur, wornach man noch folgende Ingredienzien dazu thut, nach Proportion der Quantität, die man machen will. Zum Beyspiel: man nimmt auf sechs Maas Branntwein drey Viertelpfund Kirschkerne, ein halb Pfund

Apri-

Aprikosenkerne, ein Quentchen Zimmt, ein Dutzend Gewürznelken, Koriander, so viel man nemlich zweymal zwischen zwey Fingern halten kann, vierthalb Pfund Zucker, und zwey Maas gekochtes und wieder kalt gewordenes Wasser. Wenn alles dieses gehörig geweicht ist, so wird es, wie schon gesagt, filtrirt, und auf eine gläserne Bouteille gefüllt.

Citronenaquavit zu verfertigen.

Man reibt die gelbe Schale von den Citronen mit Zucker ab, gießt über diesen Zucker reinen Kornbranntwein, wovon dieser augenblicklich Farbe, Geschmack und Geruch bekommt.

Carmeliterwasser zuzubereiten.

Man nimmt hierzu sechs Hände voll frische Melissenblätter, drey Hände voll Betonienkraut, vier Loth Citronenschalen, zwey Loth Muskatennuß, eben so viel Coriander, ein Loth Nägelein und Zimmt, ferner ein Apothekermaas gutem Wein, und vier und zwanzig Loth rectificirten Branntwein. Dieses alles läßt man zusammen ein Paar Tage beitzen, und zieht es sodann gelinde ab. Es ist ein vortreffliches Wasser bey Ohnmachten, Schlagflüssen und dergleichen Zufällen, und man trägt es auch in Riechfläschen bey sich.

Kräutereссenz zu machen.

Man hackt Dragun, Pimpinelle, süssen Fenchel, Basilikum, Körbel, grüne Petersilie und Melisse klein, reibt die Schale von einer Oranze auf Zucker ab, schabt diesen mit dazu, drückt

den

den Saft von einer Citrone oder Orange darauf, und läßt es so eine halbe Stunde stehen; alsdann kann man den Saft durch ein Tuch drücken. Man kann auch wohl statt des Citronensaftes Weinbeeren nehmen.

Will man diese Essenz blos zum Wohlgeruch haben, so bereitet man sie auf folgende Art: Man weicht nemlich die Kräuter drey bis vier Tage in Wasser ein, thut sie hernach in einen Brennkolben, und zieht sie auf einem mittelmäßigen Feuer ab. Ist dieses geschehen, so wird man auf den ersten Flaschen ein gewisses Oel finden, welches man mit einem kleinen Schwämmchen wegnimmt. Dieses drückt man alsdann in ein gläsernes Geschirr, bis man sieht, daß sich nichts mehr auf dem Wasser befindet. Diese Essenz würde jedoch nur Oel bleiben, wenn man sie nicht mit Weingeist verdünnen wollte. Sie erhält sich viele Jahre gut.

II. Anweisung zur Verfertigung verschiedener Eßigarten.

Obgleich Anleitungen zur Verfertigung verschiedener Eßigarten gar nicht selten sind, so findet man solche doch nicht überall beysammen. Es wird daher eine kurze Uebersicht dieser so gemeinnützigen Materie, hier nicht am unrechten Orte stehen.

Da das Eßigbrauen an vielen Orten eine eigene Profession ist, so verweiset man den Eßig-

brauer auf Krünitz Encyklop. 11ter Bd., wo er von S. 606 und fort hinlänglichen Unterricht finden wird. Dem Eßighändler im Kleinen, und solchen Personen, die sich ihren eigenen Eßig zum häuslichen Gebrauch anstellen wollen, wird diese kurze Uebersicht nicht unangenehm und unnütz seyn.

Eßig ist die bekannte saure, flüssige Materie, welche sowohl in den Küchen zu mancherley Speisen, als auch in der Arzneykunst sowohl innerlich als äußerlich häufig gebraucht wird. Sie ist eine spirituöse Pflanzensäure, welche durch den zweyten Gang der Gährung, oder durch diejenige hervorgebracht wird, welche auf die spirituöse solat, die man aus diesem Grunde, die saure, säurende oder Eßiggährung nennt, und die nur eine Fortsetzung, oder vielmehr Erneuerung der ersten ist.

Um sie zu befördern, bedienet man sich des Eßigferments, oder der sogenannten Eßigmutter, woraus die gemeinen Eßigbrauer gemeiniglich sehr viel Rühmens machen. Die besten dieser Mittel findet man gleichfalls in Krünitz Encykl. 11ter Bd. S. 623. wovon einige hier angeführet werden sollen.

Was übrigens die Materien betrift, aus welchen der Eßig bestehet, so sind Wein, Bier wildes und Gartenobst, desgleichen Gerste und Waizen, die vorzüglichsten. Man kann den Eßig auch oft von allerhand Blumen, Früchten und Kräutern z. B. von glühenden Nelken, Rosmarienblüthen, Kornblumen, Veilchen,

chen, Rosen, Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Hollunderbeeren, Schlehen, Lavendel, Krausemünz und dgl. einen besondern Würzgeschmack oder Farbe geben.

Folgende Eßigarten sind die bekanntesten und gewöhnlichsten.

Eßig von Bier.

Man nimmt Zapfenbier, wirft glühende Kohlen darein, damit die Bitterkeit herauskommt, siedet es in einem großen Topf oder Kessel, läßt es abkühlen; wirft langen Pfeffer, eine Oberrinde von Brod, und ein wenig Allaun darein, und gießt es | in ein Fäßchen von Eichenholz, in welches man vorher einige Löffel voll von guten Eßig gethan; so ist der Eßig fertig, und hält sich lange.

Eßig von Citronen.

Man thut aus den Citronen die Kerne, weil diese zu bitter sind, schneidet die Schalen davon, thut das saftige Mark alsdann in ein Glas, gießt den besten Weineßig daran, und sezt ihn an die Sonne, oder sonst an einen warmen Ort.

Eßig von Erdbeeren.

Man nimmt hierzu die reifsten und frischesten Erdbeeren, welche aber nicht gar zu flüßig seyn müssen, gießt alsdann guten Weineßig daran,

und läßt sie entweder an der Sonne oder an einem warmen Ort einige Zeit stehen.

Eßig aus Holbeeren.

Man thut recht frische Holbeeren, die nicht zu weich sind, in ein Glas, gießt guten Weineßig darauf, läßt es an der Sonne destilliren. Man kann auch diesen Eßig mit Gewürz versetzen, so wie bey dem Roseneßig geschieht.

Eßig von Hollunder.

Man beert hierzu schöne, noch nicht ganz aufgeblühete Hollunderstäuche (oder Träubel) ab, legt sie in ein Glas, gießt Eßig darüber, läßt ihn vierzehn Tage bis drey Wochen in der Sonne destilliren, so zieht er den Hollundergeschmack ganz an sich.

Eßig von Jeßmin.

Dieser wird eben so, wie der Pomeranzenblütheßig zubereitet, welchen Artikel man deswegen nachsehen kann.

Eßig von Kräutern.

Man feuchtet Lavendel- und Rosmarinblüthen, trockne Citronen- und Pomeranzenschalen, Basilikum, etwas Poley und Melisse vorher mit etwas Citronen- und Pomeranzenöl an, thut

etwas

etwas Zimmt, Nelken, langen Pfeffer, Galgant und Muskatenblumen darunter, gießt starken Weineßig darauf, und läßt ihn an der Sonne stehen.

Eßig von Kornblumen.

Man zupft von schönen Kornblumen, wenn sie erst zu blühen anfangen, (welches auch bey allen übrigen Blumen in Acht zu nehmen ist,) die Blätter sauber ab, und schneidet das Weiße davon weg, überwelket sie ein wenig, und thut sie alsdann in ein Glas, gießt guten Eßig darauf, und stellt denselben, wenn man das Glas vorher recht gut zugebunden hat, an die Sonne, oder an einen warmen Ort. Wenn die Kornblumen anfangen weiß zu werden, so thut man wieder frische in ein anderes Glas, und seihet den Eßig von den ersten Blumen darüber, dies wiederholt man drey bis viermal.

Wenn man aber destillirten Eßig über die Kornblumen gießen kann, so bekommt er eine weit schönere Farbe, und man darf denselben auch nicht mehr als zweymal erneuern.

Eßig von Nelken.

Man trocknet die Blätter von den blutrothen Nelken, thut sie in ein Glas, nebst einem Stückchen Zimmt und Gewürznelken, gießt sodann guten Weineßig darauf, und stellt ihn an die Sonne, so hat man einen guten Nelkeneßig.

Eßig von Obst.

Es wird hierzu das sauerste Obst, es sey wildes oder schlechtes Gartenobst, wenn es nur saftig ist, in einem Trog ganz klein gestampft, wohl ausgepreßt, und hernach dieser Saft auf Fässer gefüllt, damit er darin gähren kann. Hierauf füllt man ihn entweder in kleine Weinfäßchen, oder wenn dieselben noch ganz neu sind, so brüht man sie vorher mit scharfem siedenden Eßig aus, sezt die Fäßchen an einen warmen Ofen, damit der Eßig darin recht sauer werde. Einige thun langen Pfeffer und Muternägelchen darein. Der Obsteßig wird für den gesundesten gehalten; auch übertrift der aus gutem, reifen Obst, den aus schlechten und unreifen verfertigten an Güte bey weitem.

Eßig von Pomeranzenblüthen.

Man bricht von schönen trocknen Pomeranzenblüthen, welche noch nicht ganz offen sind, die grünen Stiele ab, doch so, daß die Blüthen ganz bleiben; thut ein gutes Theil davon in ein Glas, und gießt von dem schönsten Weineßig daran. Alsdann verbindet man das Glas wohl, stellt es an die Sonne, und läßt es vierzehn Tage bis drey Wochen darinnen stehen. Man kann noch etwas Gewürznelken und Zimmt darein thun.

Eßig von Rosen.

Man nimmt von schönen Rosen die Stiele, schneidet das Gelbe davon unten weg, sezt sie auf einen

einen zinnernen Teller, läßt sie ein wenig dürr werden, thut sie in ein Gefäß, nebst fünf Stängelchen langen Pfeffer, Muskatenblüthen, sechs bis sieben Mutternägelein, nachdem man viel oder wenig bereiten will, wie auch drey Stückchen Zimmt, gießt ein oder anderthalb Maas guten Eßig daran, verbindet die Flasche wohl, damit die Kraft nicht verfliegen kann, und sezt sie hernach an die Sonne. In einigen Tagen ist er recht gut, und kann besonders in gewissen Fällen auch als eine Arzney gebraucht werden. Man kann diesen Roseneßig auch ohne Gewürz ansetzen; die Rosenblätter muß man aber im Glase bey dem Eßig lassen, so hält er sich desto besser.

Eßig von Rosmarinblüthen.

Man thut eine gute Handvoll Rosmarinblüthen in ein Kannenglas, wirft vier Loth große ausgekernte Ziebeben, zwey Loth Weinbeerchen, drey Stengel langen Pfeffer, anderthalb Quintchen Zimmt, und etwas wenig Galgant darein, gießt ein halbes Maas vom besten Malvasir darauf, und füllt hernach das Glas vom besten Weineßig voll, sezt es an die Sonne, und schüttelt es zuweilen um. So oft man aber etwas davon nimmt, füllt man gleich wieder frischen Eßig darzu, so wird sich auf solche Art dieser Eßig viele Jahre gut erhalten, wenn er nur allezeit fest zugebunden bleibt.

Eßig von Veilchen.

Man zupft von schönen, blauen Veilchen die

Blättchen ab, schneidet das Weiße weg, hackt die blauen Blättchen auf einen zinnernen Teller, bis es ohngefähr ein Paar Eßlöffel voll bleibt; dies thut man in ein Glas, und gießt ungefehr eine gute Meßkanne starken Weineßig daran, bindet das Glas zu, und läßt es etliche Stunden stehen. Hernach schüttet man diesen Eßig, nebst den Veilchen in eine zinnerne Flasche, weil er in dem Zinn eine angenehme Farbe bekommt, bindet sie zu, und läßt sie ein Paar Tage stehen. Alsdann seihet man ihn wieder in ein Glas, läßt ihn wohl zugebunden an einem kühlen Orte stehen.

Wenn er in der Farbe zu dunkel seyn sollte, so darf man nur einige Löffel von dem blauen Eßig unter den weißen mischen, den man verbrauchen will; auf diese Art kann man ihm die beliebige Farbe geben. In das Glas, auf den blauen Eßig, muß man ein wenig Baumöl gießen, so wird er lange Zeit schön und gut bleiben.

Eßig von Waizen.

Man schrotet eine Metze Waizen- und eine Metze Gerstenmalz zusammen, thut es in eine Wanne, und gießt Abends vorher etwas kaltes Wasser darüber, damit es nur ein wenig erweicht. Den andern Tag gießt man 80 Meßkannen siedendes Wasser darauf, rührt es eine halbe Stunde um, und gießt es, weil es noch warm ist, durch ein Sieb, rührt ein Maas Hefen darein und läßt es drey Tage gähren. Hierauf muß es in ein Faß gegossen, und zum Ofen gesezt werden.

Wenn

Wenn es aber in drey oder vier Tagen nicht sauer worden ist, so wirft man Brodrinden hinein, oder hängt gestoßene Pfefferkerner in einem leinenen Tuche darein, so wird es gewiß sauer werden.

Eßig von Wein.

Man siedet hierzu einen Wein, welcher verderben will, bis auf die Hälfte ein, schämt ihn fleißig ab, thut ein Paar Hände voll Salz und etwas gestoßenen Pfeffer dazu, füllt ihn dann in ein gutes Fäßchen, und läßt ihn zehn bis zwölf Tage mit halb geöfnetem Spunde an der Sonne stehen.

Eben derselbe auf eine andere Art.

Man nimmt zwey Fässer von einerley Größe, füllt davon drey Viertel voll mit frischen Weintrabern, auf welche niemals Wasser gekommen ist, läßt die Träber vier oder fünf Tage also in den Fässern über einander erhitzen, gießt darnach in eins von diesen Fässern den schadhaft gewordenen Wein, bis er eine viertel Elle hoch über die Träbern geht, läßt aber denselben, wenn er vierundzwanzig bis dreyßig Stunden darauf gestanden und gegohren hat, unten beym Zapfen wieder ab, und gießt ihn auf das andere, mit Träbern gefüllte Faß, und läßt ihn eben so lange, wie vorher, gähren. Alsdann wird er wieder abgezapft, und auf das erste gegossen, und also wechselt man so lange damit um, bis er eine schöne helle Farbe bekommt. Hernach zieht man ihn ins gewöhnliche

Eßigfaß ab, und läßt ihn vollends zu Eßig werden.

Eben auf solche Art wird auch von den Weinhefen ein guter Eßig gemacht, wenn dieselben ausgepreßt, und auf die Weinträber aus einem Faß ins andere wechselsweise gegossen werden.

So kann man auch aus Wein oder Wasser in der Geschwindigkeit guten Eßig machen, wenn man saure Aepfel in einem Ofen dörret, zu Pulver stößt, und etwas davon in Wein oder Wasser thut, so wird sogleich guter Eßig daraus.

Man kann auch zur Herbstzeit die Körner aus den Weinbeeren recht dürre werden lassen, und zu Pulver stoßen, hernach starken Weineßig darüber gießen, und wenn es drey bis vier Stunden zusammen gebeizt hat, das Pulver wieder dörren, dieses also dreymal wiederholen, und wenn man geschwind Weineßig haben will, nur etwas von diesem Pulver in Wein werfen, so wird er sogleich zu Eßig werden. Dieses läßt sich endlich auch auf gleiche Weisen mit einer frisch gebackenen und noch ganz warmen Brodrinde bewerkstelligen.

Eßig von Weinbeeren.

Man thut Weinbeeren oder Korinthen in guten Eßig, so wird er recht sauer davon, und ist in der Küche wohl zu gebrauchen.

Eßig von Weichseln.

Man pflückt von schönen Weichseln die Stiele

ab,

ab, und thut sie in ein weites Gefäß oder Glas, streuet klein geschnittenen Zimmt und Nägelein, wie auch einen guten Theil gröblich gestoßenen Zucker, und etwas langen Pfeffer darein, und gießt von dem besten Eßig daran, bis er über die Weichseln geht. Alsdann bindet man das Gefäß wohl zu, läßt es einen Tag an einem kühlen Orte stehen, sezt es hernach an die Sonne, und läßt es ohngefähr drey Wochen stehen.

Verdorbenen Eßig wieder gut zu machen.

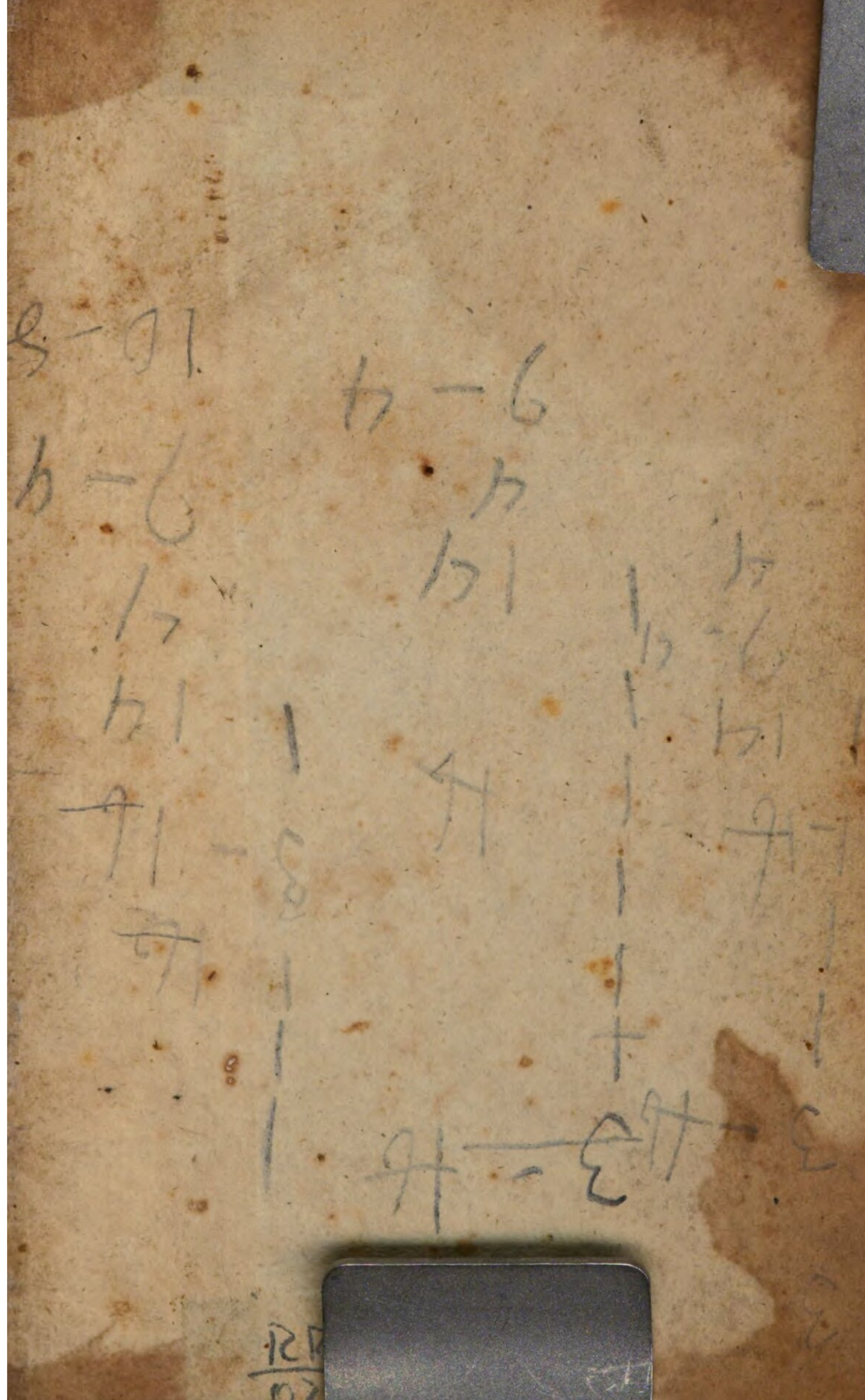
Man legt in der Absicht etwas Knoblauchsaamen, oder etliche Stücken Gerstenbrod hinein; oder man hängt ein Säckchen mit ein wenig Weinhefen in den verdorbenen Eßig. Um aber überhaupt den noch guten Eßig zu verwahren, füllt man ihn auf ein Fäßchen, das schon vorher von Eßig durchzogen ist, legt es an einen warmen Ort, mit nicht ganz zugemachtem Spunde, steckt in dasselbe einen hölzernen Hahn, und so oft man etwas zum Gebrauch herauszapft, so füllt man oben wieder eben so viel Wasser hinein, als Eßig herausgezapft worden ist, welches denn unter der Zeit, da man wieder etwas braucht, ebenfalls wieder zu Eßig wird. Sollte er aber, wenn man ihn in große Menge braucht, dadurch schwach werden, so kann man ihn durch gestoßenen langen Pfeffer, der in einem Säckchen hineingehangen wird, wieder scharf machen.

Kaiserliche Hofbibliothek München

Feine Mehlsuppe

Auch die Nr. 1 ½ ℔ kleine Reis
½ ℔ Mandeln 1 ℔ 4 Loth 4 gros Reis
1½ ℔ Zucker Butter 1 Kreuzer Salz
½ Nösel gute Limonade oder Wein
Wasser nach

Nr. 2. ½ ℔ Zucker 2 ℔ gros Reis
½ Kreuzer Butter Milch Nösel
auch die Masse.



BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Sinner, Johann Christian Daniel,

Neues Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen, oder Anweisung zur Zubereitung einer gesunden und schmackhaften Hausmannskost, zum Trenschieren und Vorlegen und zu allen dem, was beym Einschlachten, Aufbewahren, Einsalzen des Fleisches ... zu beobachten ist

Coburg 1803

Oecon. 2176 l
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10300811-5